

Refosco
I.G.T. VENETO

M
VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini
Denominazione: Refosco I.G.T. Veneto
Uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella prima decade di ottobre, dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le nobili bucce per circa 6-9 giorni, ad una temperatura di 27°C, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati sino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino brillante con tonalità violacee.

Profumo: di viola, lampone e mora selvatica, schietto sentore di cuoio.

Gusto: ecco, ben strutturato, caldo con sensazioni di viola mammola e di ottima persistenza.

Abbinamenti: arrostiti, pasta e fagioli, formaggi di media stagionatura e piatti della cucina friulana come frico, musetto e brovada.

Gradi: 13
Acidità: 5,50 g/l
Temperatura di servizio: 18-20 °C