

TOBLÂR

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Indicazione geografica Tipica / Denominazione di Origine Controllata

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100% REFOSCO dal Peduncolo Rosso
Natura del terreno: Marna arenaria ed argilla
Zona di provenienza del vino: colli orientali – Collio

Processi della vinificazione

Diraspa- Pigiatura soffice;
8 giorni di macerazione sulle bucce in vasca d' acciaio e svolgimento della fermentazione con lieviti indigeni;
Affinamento in botti di acciaio 50 % e 50 % botti di rovere
Imbottigliamento dopo 12 mesi

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei
Profumo: elegante e complesso, ricorda il mirtillo, la prugna secca e il ribes nero arricchito con note di spezie ed un leggero sentore di legno.
Gusto: elegante, strutturato, polposo e deciso, con un frutto impertinente che domina su ogni altra sensazione, caldo e avvolgente, con lieve sentore di legno, è senza dubbio un vitigno privo di compromessi.
Gradazione alcolica: 13.0 – 13.5

Accostamenti gastronomici

Formaggi di media stagionatura, orecchiette al ragù d'oca, cotechino, piatti speziati come salama da sugo ferrarese.

Temperatura di servizio: 16-18 C°



© TOBLAR SRL

SEDE LEGALE: VIA DEL DONATORE, 13 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
SEDE OPERATIVA: VIA ROCCA BERNARDA, 4 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
TEL: +39 0432 755840 - INFO@TOBLAR.IT
P.IVA: 02150340301