TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Refosco dal Peduncolo Rosso Scodovacca

ROSSO

INFO

Annate: 2002, 2019
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigno: Refosco
Suolo: Argilloso
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot bilaterale
Densità ceppi per ha: 6.500
Età media del vigneto: 28 anni
Produzione media per ha: 21 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione sulle bucce per 35 giorni e fermentazione spontanea in tini aperti di rovere ungherese. Affinamento in vasche di acciaio per 42 mesi.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.558

PRODUTTORE

DENIS MONTANAR

Denis Montanar

PERCHÉ

Il Refosco dal Peduncolo Rosso Scodovacca di Denis Montanar è vino rosso imponente e tradizionale che rispecchia profondamente il territorio di origine. Equilibrato, di corpo e con un tannino ben sviluppato. Ampio e lungo chilometri è uno di quei vini genuini che al primo sorso intimoriscono, ma che dal secondo vorreste bere e ribere senza sosta.

QUANDO

Se avete una fame da lupi, ma in frigo non è rimasto altro che qualche avanzo di parmigiano e pecorino, mettete su l'acqua, grattateli fino alla crosta e preparate una cacio e pepe da urlo. Un bicchiere di Refosco dal Peduncolo Rosso Scodovacca e non invidierete chi aveva il frigo pieno.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it