



ANGORIS
1648



Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC FRIULI

LINEA CLASSICA



Refosco dal Peduncolo Rosso 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata.

Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox.



Rosso granato con riflessi porpora.

Intenso, schietto, ampio e persistente, note di mora, ciliegia e pepe bianco.

Di media struttura, robusto con tannini lievi, buona acidità.



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

Temperatura di servizio 16 - 18 °C

