



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Classificazione: D.O.C. Friuli Annia
Tipo di vino: Rosso
Comune di produzione: San Gervasio – Carlino (UD) – Italia

Topologia del terreno:
Resa per ettaro: 100 q/ha
Vinificazione: In rosso con macerazione di 6 giorni

Temperatura di fermentazione: 22°- 24 °C

Gradazione alcolica alcool % vol: 12,50

Capacità di invecchiamento: 5 anni

Epoca di massimo godimento:
Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino dai riflessi violacei, presenta sentori di prugna sec-ca, mora selvatica e sottobosco. Dimostra struttura sapida, aroma legger-mente tannico e di corpo, si sviluppa in ultimo piacevolmente amarognolo

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 16°/18° C

Rosso da pasto si sposa efficacemente con arrostiti e umidi di carni bianche