



ALTURIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE

Il Rosso Autoctono



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Denominazione

IGP Venezia Giulia

Zona di Produzione

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

Vitigno

Refosco dal Peduncolo Rosso

Sistema di allevamento

Guyot e moncapovolto friulano

Epoca di Vendemmia

Settembre

Gradazione Alcolica

13% vol.

Colore

Rosso rubino intenso tendente al violaceo

Note olfattive e gustative

Profumo intenso e gradevole, di grande eleganza, tipicità e personalità. Vinoso e fruttato con note di mora selvatica, ribes nero e mirtillo; spuntano anche sottili sentori di pepe verde. Al palato è morbido e asciutto con sapori vinosi e tannini vivaci.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Abbinamenti

Quaglie ripiene, stinco, spiedini di carne. Perfetto per accompagnare la selvaggina in salmì.

Azienda Agricola ALTURIS s.s.a.

Via Strada Braide 21 - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italia

Tel. +39 0432 716344 - Fax +39 0432 719778 - Cod. Fisc. e Part. IVA 02547640306 - info@alturis.it - www.alturis.it