



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Lison Pramaggiore

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso

Indicazione: DOC Lison Pramaggiore

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine antica, compresa fra il Carso e l'Istria. Grappolo grande, conico-piramidale, alato. Acino rotondo, blu - nero, con peduncolo rosso. Buccia leggera e pruinosa; foglia grande trilobata. Diverso dal Refosco d'Istria, più conosciuto col nome di Terrano.

Il vino: Di colore rosso rubino intenso, mediamente tannico con sentori di mora selvatica, mirtillo, ciliegia. Gusto tipicamente erbaceo, rotondo e pieno.

Consigli: Servire a 18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Si sposa con piatti di selvaggina, cotechino e stinco di maiale. Si accosta a tutti i piatti tipici e tradizionali della regione.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 3,00gr/l