



SESSANTACAMPI

Refosco dal Peduncolo Rosso Marca Trevigiana IGT



Classificazione: IGT

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Sistema di allevamento: Sylvoz

Gradazione alcolica: 13 % vol

Colore: rosso rubino con sfumature violacee

Profumo: vinoso, fruttato con sentore di lampone e mora

Sapore: asciutto, fresco di acidità, buon corpo

Abbinamenti: il Refosco è un classico vino da tutto pasto e, in particolare, accompagna splendidamente le carni rosse e gli arrosti di selvaggina

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Acidità totale: 4,6 gr / l

Zucchero residuo: 7 gr / l

Refosco dal Peduncolo Rosso Marca Trevigiana IGT

Origine | Area of origin: Treviso - Veneto

Luigino Zago Società Agricola S.S. Vicolo Battisti 12 Maserada sul Piave TV ITALIA info@sessantacampi.it