

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC - Volpe Pasini



LA VIGNA:

- Uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
- Produzione: 13.300 bottiglie
- Zona di produzione: Togliano
- Durata: 4/5 anni
- Fermentazione: In acciaio
- Affinamento: In vetro.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
- Profumo: Note di frutti di bosco, ciliegia, prugna, noci, fiori di peonia e sfumature speziate
- Gusto: Dritto, ricco e succoso, improntato su una vivace freschezza e un piacevole grip tannico.