



REFOSCO Campo della Stafula

Denominazione

IGP Venezia Giulia

Uva

100% Refosco dal peduncolo rosso

Grado alcolico

13% (media)

Colore

Rosso rubino molto intenso, con riflessi purpurei

Profumo

Ricco ed elegante, molto intenso, con svariate note fruttate

Gusto

Potente e complesso, avvolgente e persistente, con tannini fitti integrati in una dolce nota fruttata

Affinamento

Coltivato su un terreno prevalentemente argilloso, con una resa per ettaro ottimale, in base al disciplinare. Fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la pressatura. Il vino viene conservato in piccole botti di legno per circa un anno, al fine di risaltarne i profumi e gli aromi. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo-condizionati.

Temperatura di servizio

18-20 °C

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente adatto con carni rosse importanti, affettati e salumi, formaggi di media e lunga stagionatura.

FATTORIA CLEMENTIN

di Franco Clementin

Sede Legale: Via G. Galilei, 5 - 33050 - Terzo di Aquileia - (UD) - Italia
Cantina e Wineshop: Località Beligna, 30/D - 33051 - Aquileia - (UD) - Italia
P.I. 01699540306 - C.F. CLMFNC58D19L144F
www.vinibrojli.it - vinibrojli@gmail.com