

## REFOSCO PIETRA DI



La vinificazione in rosso avviene con macerazione prolungata per 15 - 20 giorni a una temperatura di 26° - 28° C.

Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con successivo affinamento sul deposito fine in botti grandi fino a primavera.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumo decisamente fruttato con note tipiche di ciliegia matura, lampone, mirtillo e mora. Di buona struttura e acidità, si evidenzia il gusto selvatico addolcito dalla morbidezza dei suoi tannini.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per primi piatti saporiti, minestre di legumi, ottimo con carne di manzo e selvaggina.

