



REFOSCO

dal Peduncolo Rosso Rosso Barrique

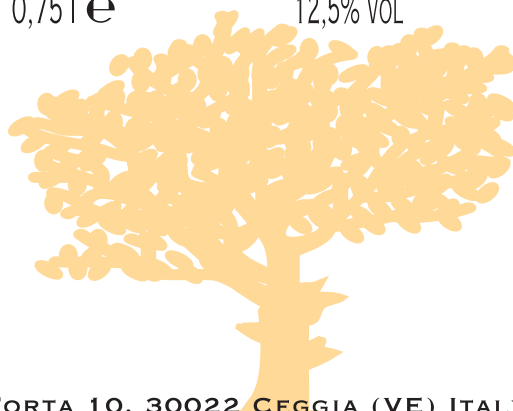
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino di buona struttura, al profumo ricorda la mora selvatica rosso rubino tendente al violaceo, tannico e piuttosto acidulo da giovane, in bocca regala una piacevole sensazione di confettura di ciliegia. L'affinamento di 12 mesi in barrique di rovere è necessario per donare armonia e morbidezza alle qualità di questo vino tipico e antico del nostro territorio.

Si abbina a carni rosse o selvaggina in umido, si serve a 18° C.

0,75 l e

12,5% VOL



AZIENDA AGRICOLA VIGNE DEL BOSCO OLMÈ - VIA CAL TORTA 10, 30022 CEGGIA (VE) ITALY

TEL. / FAX 0421-329365 - INFO@VIGNEDEL BOSCO.COM - WWW.VIGNEDEL BOSCO.COM