



PRA'
DELLA
LUNA

Refosco dal peduncolo rosso

DOC FRIULI



RAISINS

100% Refosco dal peduncolo rosso, un cépage originaire du Friulan.



TERROIR

Sols meubles et caillouteux, fortement influencés par la mer Méditerranée.



SYSTÈME D'ÉLEVAGE SYSTÈME



VINIFICATION

Macération des raisins pendant 14 jours



RAFFINEMENT

En petits fûts de chêne français de 225 litres pendant 24 mois



GRADATION

13,5 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

D'une robe rubis intense aux reflets violets, ce vin dévoile au nez des arômes de fruits rouges : cerise, mûre, cassis et prune. La bouche est complexe, avec des notes de vanille, de tabac et d'épices. Ample et équilibré, il présente des tanins souples et une finale longue et harmonieuse.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE

16° - 18° C



CAPACITÉ

0,75 litre



COMBINAISONS

Toutes les préparations à base de viande, notamment les charcuteries, y compris fumées, et les fromages affinés.

