SAVIAN
WINEMAKER

Bio vin

Refosco Doc Lison Pramaggiore



CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Le Refosco dal Peduncolo Rosso est un cépage indigène et précieux, notre vin est obtenu à partir de la sélection d'un vieux clone déjà planté dans notre entreprise depuis les années 70, maintenant cultivé dans des plantes modernes avec une faible production par vigne.

Un vin qui se démarque par ses couleurs, il révèle une robe rouge rubis aux reflets violets. Nez agréablement intense, aux arômes de violette et d'iris, suivi de prune, griotte, myrtille et mûre avec une note minérale de silex et un souvenir de sous-bois. En bouche, il exprime un goût plein et décisif, avec des tanins importants mais déjà ronds, une fraîcheur et une saveur minérale en équilibre et d'agréables retours fruités qui complètent un élégant tableau gustatif-olfactif.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Excellent avec les garganelli au ragoût de veau et radicchio rouge de Trévise, idéal avec les petits plats de gibier.

PRIX

JAMESSUCKLING.COM

2018 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2023 OR / GOLD

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

B I O V I N

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
RÉGION	Veneto, Loncon di Annone Veneto
APPELLATION	Refosco DOC Lison Pramaggiore
ALCOHOL CONTENT	12.50 % vol
DOSAGE	sec
TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE	10 – 12°C

POSTUMIA VINI SRL Viale Vittoria 20 - 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – Italia
Tel. +39 0422 864068 www.savianvini.it info@savianvini.it

Fiche mise à jour en septembre 2024