



LINEA CRU

Riul

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
D.O.C. F.C.O.

VIGNETO – Riul, Corno di Rosazzo

TIPO DI TERRENO – Argilloso

VITIGNO – Refosco dal Peduncolo Rosso

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 14 mesi di affinamento in barriques di rovere. Al termine di tale periodo viene effettuato l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento. Ulteriore affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal colore rosso granato con riflessi violacei, ha un profumo intenso e gradevole che ricorda le more e i lamponi. Al palato è avvolgente e persistente. Con sentori di mora selvatica, amarena, vaniglia e spezie.

ABBINAMENTI – Salumi stagionati, pappardelle alla selvaggina, zuppa di cipolle, lasagne, spezzatino di capriolo, cotechino.

LONGEVITÀ – 10-12 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

Riul

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
D.O.C. F.C.O.



VINEYARD – Riul, Corno di Rosazzo
KIND OF GROUND – Clay
GRAPE – Refosco dal Peduncolo Rosso
TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. Aged for 14 months in oak barriques. After this period, the wine is blended and bottled, followed by further aging in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Garnet red with violet reflections, it has an intense and pleasant aroma reminiscent of blackberries and raspberries. On the palate, it is enveloping and persistent, with notes of wild blackberry, black cherry, vanilla, and spices.

DRINK WITH – Aged cured meats, pappardelle with game, onion soup, lasagna, venison stew, cotechino.

LONGEVITY – 10-12 years.

SERVE AT – 16-18°C.