

Trevenezie I.G.T.
REFOSCO

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Refosco

ERZIEHUNGSSYSTEM „Doppio capovolto"- Reberziehung (Doppelstreckbogen), Pflanzendichte 4100 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 6-7 Tage lange traditionelle Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Dieser Rotwein von intensiv rubinrot und violett gesprenkelter Farbe, dem weinigen und fruchtigen Aroma, den Noten von Himbeere und wilder Brombeere, dem weichen aber ausgeprägten Geschmack ist unser ganzer Stolz

SERVIEREMPFEHLUNGEN Ein ländlicher und unverfälschter Rotwein, der sehr gut zu deftigen Fleischgerichten passt

SERVIERTEMPERATUR Bei 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869490045

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491387

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it