



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI ISONZO

### Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

### Uva

100% Refosco dal peduncolo rosso

### Sistema di allevamento

Guyot

### Prima annata prodotta

1975

### Alcool

13% vol

### Acidità totale

5,20 g/l

### Vendemmia

Manuale

### Affinamento

Malolattica in acciaio; 12 mesi in acciaio per il 70% ed il 30% in botti di rovere da 25 hl; assemblato per 6 mesi in bottiglia.

### Shelf life

Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

### Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

### Note degustative

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Profumo tipico leggermente speziato con note di pepe nero, caffè e cioccolato. Al palato è leggermente tannico e di gran struttura.

### Accostamenti gastronomici

Il vino è indicato con piatti dal gusto deciso, ottimo con spezzatino di cinghiale e selvaggina.

Da provare con salami stagionati.

Da servire a 18°C.



Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl  
Via Contessa Beretta, 29 - 34072  
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311  
info@tenutavillanova.com  
www.tenutavillanova.com

### Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.