



## *Villa Angoris*

### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



- **Vitigno:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso. Isonzo DOC
- **Area di produzione:** 2 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormons, in provincia di Gorizia.
- **Coltivazione:** L'allevamento è ad archetto fruttifero ridotto, con una densità media d'impianto di 3.570 ceppi per ettaro.
- **Vinificazione:** La fermentazione avviene con macerazione delle uve ben mature diraspate e dura circa 10 giorni. L'affinamento è di sei mesi in botti di rovere.
- **Colore:** Rosso granato intenso con riflessi violacei.
- **Profumo:** Franco, ampio e persistente.
- **Sapore:** Robusto, giustamente tannico con sentori di mora selvatica e sottobosco.
- **Servizio:** Ideale con arrostiti elaborati, umidi, selvaggina, piatti di carni rosse in salse piccanti. 18 - 20° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Villa Angoris*  
*la tradizione si rinnova*