

## Fantinel La Roncaia Refosco

Fantinelin La Roncaia Refosco tulee Italian Friulin Colli Orientali alueelta ja on tehty alueen alkuperäislajikkeesta refoscosta, josta tehdään voimakkaita ja tanniinisia punaviinejä. Rypäleet on kerätty myöhään syksyllä ja osan rypäleistä annetaan kuivua ja rusinoitua n. 8 viikon ajan. Viini käy terästankeissa ja kuoret maseroituvat kontrolloidussa lämpötilassa 25-30 päivää. Sen jälkeen viini siirretään rauhassa kypsymään uusiin tai kerran käytettyihin tammitynnyreihin ainakin 24 kuukaudeksi. Cuveen sekoittamisen jälkeen viini kypsyy vielä pullossa kuusi kuukautta.

Tuoksultaan voimakkaan ja monipuolisen viinin aromeista löytyy maanläheisyyttä, marjaisuutta, mausteita ja paahteisuutta. Suussa Refosco on runsas, samettinen, tanniininen ja pitkä.

### Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** DOC Friuli Colli Orientali

**Tuottaja:** Fantinel

**Rypäle/rypäleet:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Sokeri:** 6 g/l

**Happo:** 5,8 g/l

**Alkoholi:** 14,5%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Syvä granaatinpunainen

**Tuoksu:** Voimakas, monipuolinen, maanläheinen, marjainen, mausteinen ja paahteinen

**Maku:** Runsas, samettinen, tanniininen ja pitkä.

**Ruokasuositukset:** Grilliruoka, Nauta, Riista

