



## REFOSCO DI FAEDIS – VINO BARRICATO

Varietà molto antica riscoperta da qualche anno e riproposta da un gruppo di viticoltori della zona. **Il vino**

**matura in tonneaux di media tostatura**, acquistando così delle **note più asciutte e corpose**. Dal **colore rosso rubino** intenso con **riflessi violacei**, il Refosco è adatto all'invecchiamento. **Note floerali e fruttate** rendono il **bouquet unico e ricercato**. L'originale carattere del Refosco Nostrano è il **gusto minerale** che **ricorda la terra del luogo**. Tannico e corposo il **Refosco** si **abbina** bene alla **selvaggina**, come cinghiale e volaticili, e in generale a **pietanze grasse con gusto deciso**. Servire a 16 – 18 gradi.