

# LOGGIA DEI COLLI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT

O nome desta linha significa “Loggia das Colinas”. A “loggia” é um tipo de galeria rústica que é aberta de um lado. As pessoas tradicionalmente se reuniam lá para comer e comemorar o fim da colheita. O vinho encarnava as características da terra e o trabalho das moradores locais. Seu sabor saudável e cheio, porém delicado, transmitia lembranças de um passado distante.



Trevezie - Itália



Refosco dal Peduncolo Rosso



O processo de maceração dura 15-20 dias a uma temperatura controlada de 26°-28°C.



Envelhece em barris de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi com tons roxos.



Aroma é muito frutado, com notas de cereja madura, framboesa, mirtilo e amora.



Em boca possui boa estrutura e acidez. Taninos saúves.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal com massas e risotos salgados, sopas, carne vermelha e caça.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 5,5 g/l

Teor de Açúcar: 6 g/l



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**