

LA CANEVA DEI

BIA SIO



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT



TIPO VINO: Rosso.

VARIETÀ UVA: Refosco dal peduncolo rosso.



TENORE ALCOL: 12% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Rosso rubino intenso.



PROFUMO: Caratteristico di frutta rossa di sottobosco, specialmente mora e mirtillo.

SAPORE: Secco, morbido e armonico. Si riscoprono le note di frutti rossi delineate nell'esame olfattivo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: Formaggi di media e lunga stagionatura. Si accompagna piacevolmente a carni con lunghe cotture e preparazioni in umido.



TYPE OF WINE: Red wine.

GRAPE VARIETY: Refosco dal peduncolo rosso.



ALCOHOL CONTENT: 12% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Intense ruby red.



PERFUME: Characteristic of red undergrowth fruit, especially blackberry and blueberry.

TASTE: Dry, soft and harmonious. The notes of red fruits outlined in the olfactory examination are rediscovered.



SERVING TEMPERATURE: 18-20°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Medium and long-aged cheeses. It goes pleasantly with meats with long cooking and stewed preparations.



© La Caneva dei Biasio s.n.c. | Via Cendrole, 7
31039 Riese Pio X (TV) Italia | p.iva 00319130266

+39 0423 483160 | info@lacanevadeibiasio.it |  | 

www.lacanevadeibiasio.it