

Le Pianure Refosco, IGP Venezia

Ce vin sous la marque Le Pianure, est un vin typique de la Vénétie, élaboré à partir du cépage refosco. Il se distingue par sa robe rubis intense et ses arômes de fruits noirs mûrs comme la mûre et la cerise, accompagnés de notes épicées et légèrement herbacées. En bouche, il offre une belle structure, des tanins souples et une agréable fraîcheur, avec une finale persistante. Ce vin s'accorde facilement partout avec un éventail de plats de viandes des charcuteries ou des fromages.

Origine: Vignes cultivées dans la région de Venezia Giulia, sur des sols argilo-calcaires. Le climat continental avec influence maritime permet une belle maturité tout en conservant de la fraîcheur.

Vinification: Fermentation traditionnelle en cuves inox avec macération de 10 à 12 jours. Élevage court en cuves pour préserver le fruit et la buvabilité.

Dégustation: Robe pourpre intense. Nez de mûre, prune, poivre noir et une touche végétale. Bouche ample, tanins présents mais souples, finale fraîche et légèrement épicée.

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec une pizza au chorizo, des lasagnes maison ou un burger végétarien aux champignons.