

# Koper Refošk

Koper Refošk je lepo elegantno vino s srednje dolgim pookusom, v katerem so lepo izražene višnje in prijetni tanini. Vino je polnega, mehkega okusa, ki je prijetno razigran s sadnimi, a ne agresivnimi kislinami.

## Opis vina:

- Sorta: Refošk
- Vrsta tal: Eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- Lega: Šantoma, Purissima, Labor
- Predelava: Maceracija grozdja poteka 6–8 dni. Po opravljeni fermentaciji in biološkem razkisu vino delno zori v velikih hrastovih sodih, delno pa v inoks posodah, kjer ohranja sadni karakter in svežino.
- Barva: Intenzivno rubinasta z vijoličnimi odtenki
- Vonj: Intenziven vonj spominja na robidnico, borovnico in zrelo višnjo ter se lepo prepleta z nežno zrelo aromo lesa.
- Okus: Vino je polnega, mehkega okusa, ki je razigran s prijetnimi, mehкими sadnimi kislinami. Lepo, elegantno vino, ki zaključuje s srednje dolgim pookusom, v katerem so lepo izražene višnje in prijetni tanini.
- Priporočilo k hrani: Refošk je vino, ki se dobro počuti na bogato obloženih mizah, še posebej, če so na njih jedi iz suhomesnatih izdelkov, rdečega mesa, koline in jedi iz žara, zaradi prijetnih kislin pa se lepo poda tudi k pici.
- Temperatura serviranja: 15–18 °C



Količina / Pakiranje: 0,75 l

Stopnja alkohola: 13 %

Stopnja sladkorja: Suho