

Capris Refošk

Refošk je sorta rdečega vina, intenzivne rubinaste barve z vijoličnimi odtenki. Vino ima bogat in zelo širok okus, v vonju nas preseneti obilo zrele sadnosti.

Opis vina:

- Sorta: Refošk
- Vrsta tal: eocenski fliš, sestavljen iz plasti laporja in peščenjaka
- Lega: Šantoma, Purissima – eocenski fliš z laporjem
- Trgatev: izključno ročna trgatev, konec septembra in v začetku oktobra
- Predelava: Maceracija grozdja poteka od 8 do 14 dni pri temperaturi od 25 do 28 °C. Po opravljenem biološkem razkisu vino zori v velikih hrastovih sodih ter barikovih sodčkih najmanj 12 mesecev.
Potencial zorenja: 5-8 let
- Barva: intenzivna rubinasta barva z vijoličastimi odtenki
- Vonj: V vonju odkrivamo dozorele sladkaste note robidnice, višnje, suhe slive, zemlje ter prijetne in plemenite note lesa.
- Okus: V okusu je vino sadno in kompleksno. Z nežnimi tanini se čudovito vkomponira v harmonično, polno in ekstraktno vinsko posebnost Slovenske Istre.
- Priporočilo k hrani: Zaradi svoje aromatičnosti, bogatega telesa in prijetne kisline se lepo poda k suhomesnim izdelkom, steakom, mesnim jedem z žara, brodetu ter divjačini.
- Temperatura serviranja: 14–16 °C



Količina / Pakiranje: 0,75 l

Stopnja sladkorja: Suho