

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Frioul (Friuli - Venezia)	
<b>Appellation :</b>	Colli Orientali del Friuli		
<b>Dénomination :</b>	Azienda agricola Michele Moschioni - refosco dal produttore		
<b>Producteur :</b>	Azienda Agricola Michele Moschioni & C		
<b>Cépages :</b>	Refosco : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Club Vinitaly		
<b>Millésime :</b>	2007	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 14° <b>Prix :</b> 19,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : épicé. Fruits noirs, café moulu, épices (poivre blanc), fruits rouges, jeune cuir, tabac, note florale, jus de viande, fin boisé
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus. Il y a encore à fondre. Une belle amertume accompagne des tanins légèrement asséchants
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure de ce vin est moyenne avec des matières très mûres et concentrées
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs et rouges, cuir
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	Moins complexe en bouche qu'au nez

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin très agréable
----------------------	----------------------	-------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--