

Refosco dal Peduncolo Rosso Veneto IGT

Viene effettuata la vinificazione in rosso con l'utilizzo di lieviti selezionati: il mosto-vino rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Quindi viene posto in appositi serbatoi, ove completa la fermentazione a 25 °C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino rosso di forte personalità dal caratteristico colore rosso intenso. Ricco di profumi di frutti di bosco, ha un finale persistente su toni gradevolmente amarognoli.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente adatto ad una cucina di carne: dalle grigliate miste alla selvaggina.

| | |
|-------------------------|---|
| UVE | Refosco dal Peduncolo Rosso |
| ZONA DI PRODUZIONE | Veneto |
| ALTITUDINE | Terreni di pianura |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | Origine fluviale alluvionale, argilloso |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Sylvoz, Guyot |
| DENSITÀ DELL'IMPIANTO | 3.000 - 5.350 piante per ettaro |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Seconda metà di settembre |
| GRADO ALCOLICO | 12,50% vol. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16 - 18 °C |
| BICCHIERE CONSIGLIATO | Calice ampio a bocca richiudente |
| DURATA | 4/5 anni |
| BTG PER CARTONE | 6 |
| FORMATO (cl) | 75 |

