

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

