

# 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

### POTENZIALE EVOLUTIVO

4/5 anni

### BTG PER CARTONE

6

### FORMATO (cl)

75



  
TORRESELLA