

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO V.TO IGT

Dal punto di vista organolettico, presenta un colore rosso, leggermente granato, accompagnato da riflessi violacei.

Dal profumo intenso, gradevole con sentori di mora e ciliegia, con un finale che richiama al cioccolato fondente ed al caffè.

Servire a 18-20° C.

Si abbina molto bene con formaggi stagionati, piatti a base di carne e pietanze dal sapore intenso come la selvaggina.



Scheda Tecnica

Uve 100% Refosco dal peduncolo rosso	Vendemmia Raccolta manuale fine settembre
Provenienza Nostri vigneti siti in Meolo	Vinificazione Le uve vengono fatte macerare circa 15 giorni a temperatura di 25/26 ° C
Terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso	Maturazione 8 mesi in vasche di cemento 3 mesi in barrique nuove di rovere francese 3 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Guyot	Alcool 13,5% vol.
Resa per Ha 60/70 qli	
Annata 2020 - 2021	