

Refosco dal Peduncolo Rosso

Un vino rosso autoctono, di colore impenetrabile. Denso e fruttato di frutta rossa, giustamente tannico ed avvolgente. Ideale con carni rosse, insaccati, selvaggina e formaggi maturi, saporiti fino ad erborinati.

.DENOMINAZIONE

IGT Veneto Orientale

.FORMATO DISPONIBILE

0,75 l

.UVE

[Refosco dal peduncolo rosso](#)

.VIGNETO

Zona: Belfiore di Pramaggiore - provincia Venezia - regione Veneto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Terreno: argilloso calcareo, particolarmente tenace, con importanti presenze di caranto.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 22 anni

.VINIFICAZIONE

Le uve sono state vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26°-30°C. Alla fermentazione alcolica è seguita quella malolattica. La maturazione in acciaio è proseguita fino al passaggio in bottiglia.

.NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: vinoso e caldo. Netti i sentori di mora, prugna, marasca, mirtillo ed una lieve amarena. Frutta rossa che si caratterizza per la nota acidula che dà freschezza.

Sapore: vinoso, piacevole, di corpo. Vino in cui spicca un tannino dolce in equilibrio con un leggero sentore acidulo che dona freschezza. Emerge la frutta rossa già percepita al naso. Un vino versatile, facilmente abbinabile.

.GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

.TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

.ACCOSTAMENTI

Vino versatile da accostare a primi piatti importanti fino alle carni, perfette quelle bollite.

Sempre perfetto l'abbinamento con carni rosse, insaccati e formaggi maturi, saporiti fino ad erborinati.

