



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Zona vinicola: Lison Pramaggiore DOC

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Vigneto: Belfiore / località Pizzo

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4200 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: fine settembre / primi ottobre

Vinificazione: tradizionale macerazione delle bucce per 10-14 giorni, temperatura controllata a 24-27° c. in vasche di acciaio

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio sui propri lieviti e 2 mesi in bottiglia

Gradazione: 13,2°

Acidità totale: 6

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la mora selvatica, il lampone

Sapore: asciutto, leggermente tannico con persistente retrogusto di frutta rossa

Accostamenti con i cibi: è indicato specialmente con carni grasse, arrosti e selvaggina. Va servito a 18°C stappando la bottiglia qualche ora prima.