



STAJNBECH ROSSO

Zona vinicola: I.G.T. Veneto Orientale

Vitigno: 70% Refosco dal Peduncolo Rosso e 30% Cabernet Sauvignon

Vigneto: Belfiore / località Pizzo

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4200 piante per ha Guiot unilaterale

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce nel mosto per 12-15 giorni, temperatura controllata a 25-30° c.

Affinamento: in carati di rovere francese per minimo 15 mesi e 6 mesi in bottiglia

Gradazione: 13,5°

Acidità totale: 5

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: persistente con sentori di marasca e vaniglia, spezie

Sapore: asciutto, ottimo corpo, persistente, di grande stoffa

Accostamenti con i cibi: è indicato specialmente con arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Va servito a 20°C stappando la bottiglia qualche ora prima.