



## REFOSCO DOC 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 alla temperatura controllata di 24-27°C in vasche d'acciaio

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

**Gradazione:** 13,2%

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Colore:** rosso rubino intenso con note porpora e riflessi violacei

**Profumo:** vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la mora selvatica, il lampone e i frutti di sottobosco

**Sapore:** caratteristico, leggermente tannico con persistente retrogusto di frutta rossa ed equilibrata acidità

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