

## Refosco Impronta del Fondatore Lison Pramaggiore DOC

UVE:	Refosco dal Peduncolo Rosso
ZONA DI PRODUZIONE:	Comune di Portogruaro
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso-calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.200 - 5.300 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5/7 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

### SCHEDA TECNICA

L'uva viene raccolta a metà ottobre. La macerazione a contatto con le bucce, ad una temperatura di 28 °C, dura circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi del cappello. Terminata la malolattica, parte del vino viene posta in barriques di rovere francese per essere assemblata, dopo l'affinamento, al resto della massa posto in recipienti di acciaio.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino quasi impenetrabile, presenta un profumo intenso e ampio con note di frutta matura e accenni selvatici. Al palato è deciso e morbido, con tannini ben presenti ma avvolti nella possente struttura e persistenti nel lungo finale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Zuppe di legumi saporite, bolliti misti di carne ma soprattutto carni molto saporite e dai gusti decisi.

Refosco Impronta del Fondatore



Santa Margherita