

Refosco dal Peduncolo Rosso Lison Pramaggiore DOC

UVE:	Refosco dal Peduncolo Rosso
ZONA DI PRODUZIONE:	Lison - Pramaggiore
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz - Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA:

Viene effettuata la vinificazione in rosso: il mosto rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Quindi viene posto in appositi serbatoi in acciaio inox, ove completa la fermentazione in 8-10 giorni a 25-30 °C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino con lievi note violacee. Il profumo ha buona intensità e personalità, con note fruttate di ciliegia e mora unite a sensazioni floreali di viola mammola. Il vino ha gusto pieno e pulito, con nota di fondo piacevolmente amarognola.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È adatto ai primi piatti con sughi saporiti e minestre di legumi. Ottimo con carne di manzo, capretto ed agnello.

Refosco dal Peduncolo Rosso



Santa Margherita