Refosco dal Peduncolo Rosso

UVAGGIO

100% Refosco dal peduncolo rosso.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Annone Veneto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz.

RESA

85 q/ha. 4200 piante/ha.

VENDEMMIA

Fine di Settembre inizio di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione tradizionale delle bucce per 10-14 giorni a temperatura controllata a 24-27 °C in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO

5 mesi in vasche d'acciaio sui lieviti e 2 mesi in bottiglia.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 13,00-13,50% vol
Residuo zuccherino: 3,50 g/l

PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la mora selvatica, il lampone, e le bacche selvatiche. Sapore tipico, leggermente tannico, corposo con un retrogusto persistente di frutti di bosco e un'acidità equilibrata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale con carni grasse, arrosto e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C.

GRANDI VINI BARON SRL - Via Mons. Rodolfi, 3 - 36022 - San Zeno di Cassola (VI) P.IVA: 02300860240 © 2018. Tutti i diritti riservati.