

# Refosco

*Indicazione Geografica Tipica - Delle Venezie*



5 l

I VITIGNI : REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

LA VENDEMMIA : TARDIVA, EFFETTUATA A FINE SETTEMBRE

LA VINIFICAZIONE : UVE DIRASPATE MA NON PIGIATE, FERMENTAZIONE IN VINIFICATORI AUTOMATICI IN ACCIAIO INOX, MACERAZIONE DI CIRCA 10 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. SVINATURA CON PRESSATURA SOFFICE. MATURAZIONE SEMPRE IN ACCIAIO CON FREQUENTI TRAVASI

IL COLORE : ROSSO RUBINO INTENSO DAI RIFLESSI VIOLACEI

IL PROFUMO : INTENSO E CARATTERISTICO

IL SAPORE : BENCHÉ DOTATO DI NOTEVOLE CORPOSITÀ SI PRESENTA ROTONDO E PIACEVOLE

GLI ABBINAMENTI : ARROSTI, CARNI GRIGLIATE, FORMAGGI STAGIONATI E GRAZIE ALLA SUA ROTONDITÀ ED ARMONIA PUÒ ESSERE ANCHE UN VINO DA "FUORI PASTO".  
SERVIRE A 18°C

DURATA : DA CONSUMARSI GIOVANE

I DATI TECNICI:

ALCOLE: 12% INVOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 7 GRAMMI PER LITRO

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 GRAMMI PER LITRO

