

LE SELEZIONI



AI GALLI



REFOSCO DAL P. ROSSO LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

UVE: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale durante la prima decade di ottobre. La macerazione a contatto con le bucce, ad una temperatura di 28 °C, dura circa 10-12 giorni all'interno di un innovativo fermentatore denominato "Ganimede". Caratteristica primaria di questo fermentatore è la capacità di accumulare anidride carbonica sviluppata nel processo di fermentazione del mosto, che poi opportunamente liberata servirà ad ottenere un rimescolamento omogeneo ed ottimale delle vinacce senza l'utilizzo di organi meccanici. Terminata la fermentazione il vino ottenuto viene posto in tonneau di rovere francese della capacità di 700 litri dove si affinerà sino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso molto intenso, quasi impenetrabile. Profumo potente ed intenso ma elegante. Marcate note di mora selvatica e di frutti di sottobosco. Il sapore è morbido e pieno, asciutto e deciso, con tannini ben presenti ma avvolti nella possente struttura e persistenti nel lungo finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino potente per struttura e complessità aromatica. Si abbina idealmente alla selvaggina da piuma, alle carni rosse, agli arrostiti ed ai formaggi di media e lunga stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

CONSERVAZIONE: 5/6 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/ALU ALLUMINIO	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI