

I TIPICI



AI GALLI



REFOSCO DAL P. ROSSO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

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

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Refosco. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni, alla temperatura controllata di 24-26 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati. Dopo la svinatura il vino riposa in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso violaceo intenso. Profumo nettamente vinoso e fruttato con note di lampone e mora selvatica. Gusto asciutto, pieno, robusto, supportato da un tannino avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Adatto ad accompagnare i primi piatti dai sapori decisi, ottimo con le carni grasse, pollame, agnello e capretto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

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

AI GALLI