

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