



Refosco dal ped. Rosso
Marca Trevigiana
J.G.T.

Di colore rosso rubino violaceo intenso, con profumo vinoso-fruttato con sentore di frutti di bosco, specie il lampone e la mora, e una moderata erbacità. Da giovane è fragrante, nervoso, tannico e si affina invecchiando, sottolineando le proprie caratteristiche amarognole. Il refosco è il classico vino da tutto pasto e accompagna splendidamente le carni grasse, gli umidi, il pollame e anche gli arrostiti e la selvaggina se giustamente invecchiato. Va servito sui 18 gradi

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana

Vitigno

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Forma di allevamento

G.D.C. 4,00x0,75

Vendemmia

Fine settembre

Resa

160 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano in cassa, vinificazione in rosso 6-8 giorni
Vari travasi

Affinamento

180 giorni in acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

12,5 % vol

Acidità totale

5,50 g/l

Residuo zucch.

8‰

Estratto secco

33 g/l

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura

13°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,5 L.
Cartoni da 6 bottiglie
Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com - www.antoniofacchin.com