



Refosco dal Peduncolo Rosso

Marca Trevigiana IGT

12% vol.

Vino autoctono di colore rosso rubino violaceo intenso, con profumo vinoso-fruttato con sentore di frutti di bosco, specie di lampone e di mora e una moderata erbacità. Da giovane è fragrante, nervoso, tannico e si affina invecchiando, sottolineando le proprie caratteristiche amarognole. 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.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Vendemmia:	Fine settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in rosso per 6-8 giorni, vari travasi
Affinamento:	180 giorni in acciaio e bottiglia
Forma di Allevamento:	GDC 4,00x0,75
Resa per HA:	160 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	8 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	33 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie