



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO I.G.T. MARCA TREVIGIANA

Un'assoluta e indomita volontà di rosso muove, fin dalla sua genesi, questo altero e superbo vino. Sapore corposo, profumo gradevolmente intenso, è capace di trasformarsi in un sontuoso ed elegante compagno di piatti quali selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Va servito a 18 – 20 °C / Gradazione 12,5% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	I.G.T. Marca Trevigiana
TIPOLOGIA	fermo
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei.
PROFUMO	molto fruttato, ricorda la marasca e l'amarena con delicate note di mora selvatica e lampone.
SAPORE	sapore corposo, morbido al palato.

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	Refosco dal peduncolo rosso 100%
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	metà - fine settembre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	vinificazione in rosso, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	12,5% vol.
ACIDITÀ	5 gr/lit

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	ama accompagnarsi a piatti quali selvaggina, arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18–20°C
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore

