



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

Une vocation de rouge absolue, indestructible, anime depuis sa conception ce vin superbement particulier. Bouche structurée, nez agréablement intense, il peut accompagner avec somptuosité et élégance les plats de gibier et de viande rouge ainsi que les fromages affinés.

Servir à 18 – 20 °C / Degré alcoolique 12,5 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	I.G.T. Marca Trevigiana
TYPOLOGIE	non pétillant
ROBE	rouge rubis intense aux reflets violacés.
NEZ	très fruité, évoque la marasca et la griotte avec des notes délicates de mûre sauvage et de framboise.
BOUCHE	structurée, veloutée au palais.

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	Mono-cépage de refosco dal peduncolo rosso
EMPLACEMENT DES VIGNES	au nord-est de la province de Trévise, région Vénétie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	mi-fin septembre

DONNÉES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATION	vinification en rouge, macération sur peaux, fermentation à température contrôlée.
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIEILLESSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	12,5 % vol.
ACIDITÉ	5 g/l

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	il se marie bien aux plats de gibier, aux rôtis, aux viandes rouges et aux fromages affinés.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	18–20 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur