



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

Una total e indómita voluntad de tinto mueve, desde su origen, a este altanero y soberbio vino. Sabor con cuerpo, aroma agradablemente intenso, es capaz de transformarse en un suntuoso y elegante compañero de platos de caza, carnes rojas y quesos curados.

Servir a 18 – 20 °C / Graduación 12,5% vol.

DATOS COMERCIALES

| | |
|--------------|---|
| DENOMINACIÓN | I.G.T. Marca Trevigiana |
| TIPO | tranquilo |
| COLOR | Rojo rubí intenso con reflejos violáceos. |
| AROMA | Muy afrutado, recuerda a la cereza marasca y a la guinda con delicadas notas de mora salvaje y frambuesa. |
| SABOR | Sabor intenso, suave al paladar. |

DATOS AGRONÓMICOS

| | |
|--------------------------|--|
| UVAS UTILIZADAS | Refosco dal peduncolo rosso 100% |
| UBICACIÓN DE LAS VIÑAS | noreste de la provincia de Treviso en Véneto |
| TIPO DE SUELO | Mezcla media de colina de morrena |
| ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS | norte-sur |
| EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS | este |
| PERIODO DE LA VENDIMIA | Mediados – finales de septiembre |

DATOS ENOLÓGICOS

| | |
|-----------------------|--|
| VINIFICACIÓN | Vinificación en tinto, maceración sobre las cáscaras, fermentación a temperatura controlada. |
| AÑEJAMIENTO | en recipientes de acero |
| MADURACIÓN | 30 días en botella antes de la comercialización |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA | 12,5% vol. |
| ACIDEZ | 5 g/l |

OTROS DATOS

| | |
|-------------------------|---|
| MARIDAJE | Ama ser acompañado por platos de caza, asados, carnes rojas y quesos curados. |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 18–20°C |
| CONSERVACIÓN | En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor |