



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

Der absolute, unbeugsame Wille der Rotweine bewegt seit seiner Entstehung diesen edlen, großartigen Wein. Mit seinem vollmundigen Geschmack und seinem angenehm intensiven Duft ist er in der Lage, sich in einen köstlichen, eleganten Begleiter von Gerichten wie Wild, rotem Fleisch und reifem Käse zu verwandeln.

Bei 18 – 20 °C servieren / Alkoholgehalt 12,5% vol.

### GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	I.G.T. Marca Trevigiana
WEINART	stillweine
FARBE	intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.
DUFT	sehr fruchtig, erinnert an Marasca- und Schwarzkirschen mit zarter Waldbrombeer- und Himbeernote.
GESCHMACK	vollmundiger Geschmack, weich am Gaumen.

### AGRONOMISCHE DATEN

VERWENDETE TRAUBEN	Refosco dal peduncolo rosso 100%
STANDORT DER WEINBERGE	Nordosten der Provinz Treviso im Veneto
BODENART	mittelschwerer Moränenboden
AUSRICHTUNG DER WEINREBEN	Nord-Süd
LAGE DER WEINBERGE	Osten
ERNTZEIT	Mitte-Ende September

### ÖNOLOGISCHE DATEN

VINIFIZIERUNG	Rotweinvinifizierung, Maischegärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur.
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	12,5% vol.
SÄUREGEHALT	5 g/l

### ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	passt hervorragend zu Nudelgerichten auf Fleischbasis, Wildgerichten, gebratenem oder gegrilltem Fleisch und reifem Käse.
SERVIERTEMPERATUR	18 – 20°C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen