

# Refosco dal Peduncolo Rosso IGT Veneto

## Vini rossi



si presenta all'assaggio con un ottimo bilanciamento fra corpo e acidità, un sapore preceduto dal profumo fruttato con note speziate che contribuiscono alla mite ricchezza di questo vino.



#### Denominazione

Refosco dal Peduncolo Rosso I.G.T. Veneto

Vitigno 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

#### Affinità gastronomiche

i profumi e il gusto elegantemente fruttato fanno del Refosco un ottimo prodotto da abbinare a carni rosse alla brace e anche a lunga cottura in pentola.

#### Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana

#### Vinificazione

breve macerazione a bassa temperatura per preservare la fragranza degli aromi fruttati.

#### Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12° C. Con un leggero invecchiamento si attenuano le note tanniche per lasciar spazio a grande equilibrio.

#### Colore

rosso rubino intenso con evidenti sfumature violacee.

#### Profumo

poco vegetale. Ricorda sentori di fragola, marasca e mora con note che ricordano lo speziato fresco con sentori di pepe verde.

#### Sapore

asciutto e ben equilibrato tra corpo e acidità che lo sostiene.

Molto equilibrata la fragranza degli aromi fruttati.

#### Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

#### Premi

2015 - Dama D'oro Enoconegliano

2011 - Dama D'oro Enoconegliano



#### Gli appunti dell'enologo...

"Con la fermentazione a contatto delle vinacce a bassa temperatura è stato possibile mantenere e esaltare le caratteristiche varietali che fanno del Refosco dal Peduncolo Rosso un prodotto fruttato con aromi freschi che conquistano i palati esigenti e rispettosi delle peculiarità naturali del prodotto."