



refosco

DENOMINAZIONE	Refosco IGT Veneto
GRADAZIONE	12,5%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento 3.500 piante per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	Le uve vengono lasciate a macerare per 10 giorni in vasche di acciaio a temperatura rigorosamente controllata, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio e follatura.
SENSAZIONI	Vino dal colore rosso rubino tendente da giovane al violaceo intenso, con profumo fruttato specie di mora e di lampone. Vino fragrante e nervoso esalta nell' invecchiamento le sue splendide caratteristiche.
ABBINAMENTI	Vino rustico adatto a piatti tipici della tradizione, ottimo con le carni grasse, gli umidi, il pollame e la selvaggina.
SERVIZIO	18-20°C

