

Refosco Linea Impronta del Fondatore

UVE:	Refosco
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso-calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.200 - 5.300 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5/7 anni

SCHEDA TECNICA

L'uva viene raccolta a metà ottobre. La macerazione a contatto con le bucce, ad una temperatura di 28° C, dura circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi del cappello. Terminata la malolattica, parte del vino viene posta in barriques di rovere francese per essere assemblata, dopo l'affinamento, al resto della massa posto in recipienti di acciaio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino deciso ed intenso, ha profumo ampio e persistente, con note di viola mammola e piccoli frutti a bacca rossa. Al palato è intenso e persistente, con tannini piacevolmente rustici ed un caratteristico finale amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Zuppe di legumi saporite, bolliti misti di carne e tagliata di manzo alla rucola.

Refosco Linea Impronta del Fondatore



Santa Margherita