

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VENETO
IGT



VINO DAL COLORE ROSSO INTENSO, CON RIFLESSI VIOLACEI, DI GRANDE CORPO E STRUTTURA; PRESENTA UN BOUQUET DI FRUTTA ROSSA MATURA, VIOLA MAMMOLA E LIQUIRIZIA. IDEALE ABBINAMENTO CON CARNI ROSSE IMPORTANTI, ANCHE PICCANTI. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE A 18-20 °C E STAPPATO 30 MINUTI PRIMA DEL SERVIZIO.



DENOMINAZIONE

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
VENETO IGT

UVE

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO, IL TERRENO È MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 20 DI SETTEMBRE AI PRIMI GIORNI DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'UVA RACCOLTA VIENE MACERATA PER UN PERIODO DI 7-9 GIORNI AD UNA TEMPERATURA VARIABILE DAI 20 °C NELLA FASE INIZIALE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA, AI 26-27 °C NELLA SVINATURA

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE ROSSO INTENSO, VIOLACEO, DI GRANDE CORPO E STRUTTURA; PRESENTA UN BOUQUET DI FRUTTA ROSSA MATURA, VIOLA MAMMOLA E LIQUIRIZIA

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

IDEALE ABBINAMENTO CON CARNI ROSSE IMPORTANTI ANCHE PICCANTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM

BOSCO DEL CORNER®