



# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

## IN VIGNA

Nel Veneto Orientale il Refosco dal Peduncolo Rosso si coltiva da tempi antichissimi ed è annoverato tra i vitigni autoctoni di questo territorio.

## IN CANTINA

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono macerate per 10 - 15 giorni per ottenere un vino profumato, morbido ma di struttura importante.

## IN DEGUSTAZIONE

Vino rosso intenso con belle sfumature viola.

Al naso si presenta fruttato con spiccati sentori di mora e mirtillo che lo rendono particolarmente piacevole ed elegante. Tipiche le note speziate, di pepe, frutta rossa, mirtillo, fragoline di bosco e mora.

Il sapore è corposo, vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini.

## PLUS

Vitigno tipico del territorio.

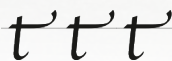
Grande carattere e personalità decisa.

## ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, pesci al sugo, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

Degustare a 18°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI



Tre Viti  
nella Guida Vitae



3 Rosoni  
nella Guida Vinetia

## Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 70 mg/l (-53% limite di legge)
- Zuccheri: 6 gr/l
- Acidità: 5,6
- PH: 3,67
- Bottiglie Prodotte annue: 22 000