PALADIN
VIGNE E VINI

Refosco dal peduncolo rosso
DOC VENEZIA

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. I primi cenni sembrano risalire ai tempi di Plinio il Vecchio che, con il nome di Picinum, lo annovera tra i prodotti tipici del territorio.

In cantina
Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono disrapate e sottoposte ad una pressatura soffice. La macerazione si protrae 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.
Il sapore è corposo, vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini.

Plus
Vitigno tipico del territorio. Il Refosco dal peduncolo rosso è un vitigno molto diffuso che ha trovato condizioni climatiche favorevoli nella nostra zona. Deve il suo nome particolare alla colorazione rossa della "bucera", cioè della base del rachide (raspo).
Grande carattere e personalità decisa.

Abbinamenti
Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura. Ideale con le specialità culinarie della tradizione veneta e friulana come il musetto bollito e il prosciutto crudo San Daniele.

Degustare a 18°C

Premi e riconoscimenti

ttt
3 viti
Guida VITAE

I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni
91 Punti
Guida I migliori Vini Italiani
di Luca Maroni

VINETIA
3 Rosoni
Guida VINETIA

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 90-110 mg/l
- Zuccheri: 5-7 gr/l
- Acidità: 5,2-5,4 gr/l
- PH: 3,5-3,7

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

VEGANOK
Certificato Vegano