



## AL CONTADIN

Refosco dal Peduncolo Rosso Veneto I.G.T.

---

**VITIGNO:** Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Euganei (terreno vulcanico)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz, Guyot doppio capovolto

**RESA DI PRODUZIONE:** 100 q/ha

**RACCOLTA:** Terza settimana di settembre, a mano.

**VINIFICAZIONE:** In rosso con macerazione sulle bucce per 48 – 72 ore

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Si presenta di un colore rosso granato, accompagnato da riflessi viola vivi e suggestivi. Ha un profumo intenso, gradevole con sentore di mora e ciliegia e un sapore corposo, sapido, leggermente tannico dal piacevole retrogusto vivace.

**ABBINAMENTI:** Vino ideale per piatti robusti, come selvaggina e formaggi stagionati, salumi, grigliate, arrosti e paste ripiene ben condite.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% VOL

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C