



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, arrostiti e paste ripiene ben condite.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C