

REFOSCO

IL VINO STAGIONALE

MARZO E APRILE

In vendita dal 12 marzo al 30 aprile

DENOMINAZIONE

Refosco Veneto I.g.t.

I VITIGNI

Uva Refosco

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto orientale.

VENDEMMIA

Raccolta manuale dell'uva verso fine settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Con la tecnica della macerazione in rosso dove le bucce rimangono a contatto con il mosto per 6-9 giorni ad una temperatura che varia dai 25 ai 28°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Dopo la svinatura e la fine delle fermentazione l'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino fermo dal colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e gradevole con note fruttate e leggermente erbacee. In bocca è caldo ed asciutto con persistente retrogusto.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliato con carni rosse, pollame e selvaggina. Accompagna bene la minestra di pasta e fagioli e lo stinco di maiale al forno.

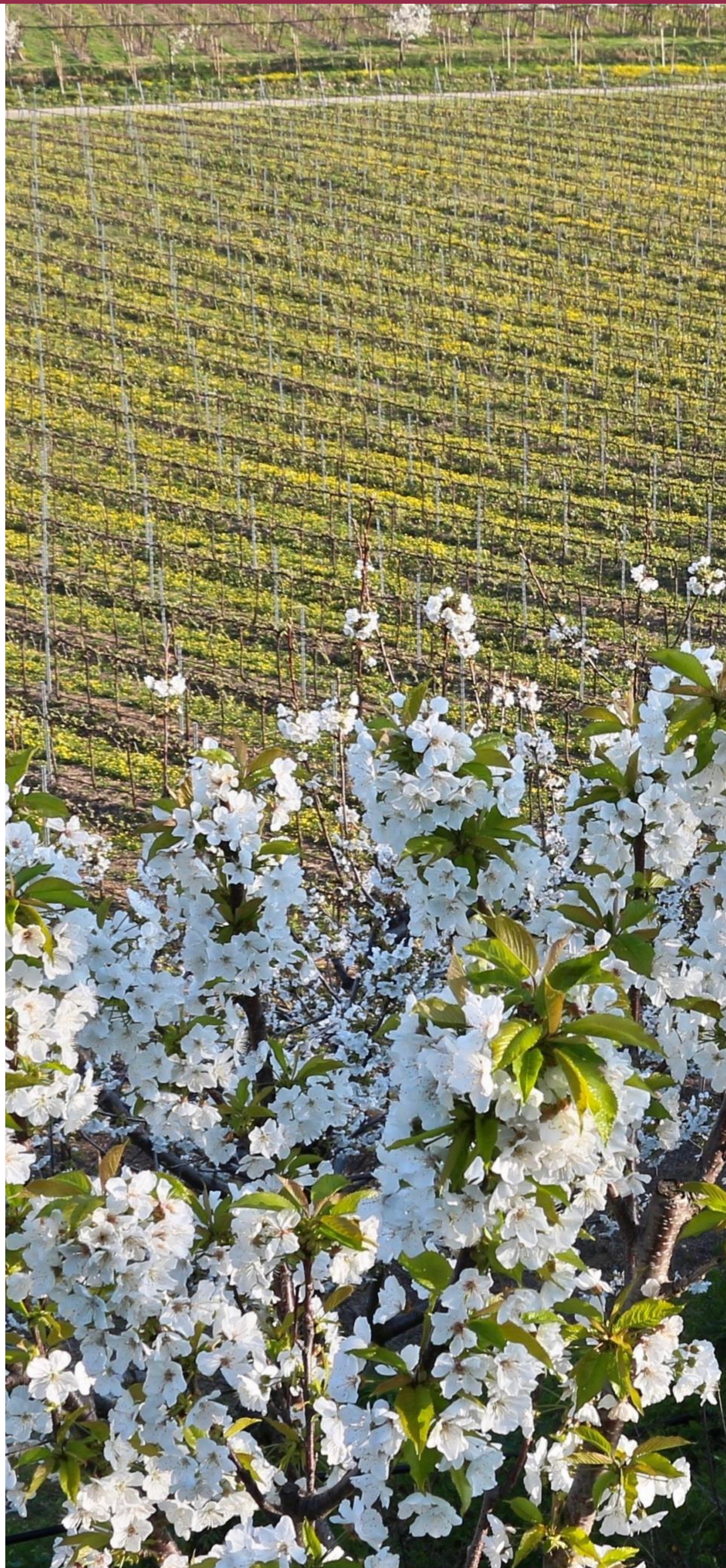
TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servirlo fresco ad una temperatura di 18°- 20° C.

CONSERVAZIONE

Dopo l'acquisto si raccomanda di travasarlo in piccoli contenitori ed è buona norma l'uso di bottiglie di vetro tappate anche con un semplice tappo a corona. Come ogni vino non ama l'aria, la temperatura eccessiva, la luce e la mancanza di pulizia. Aria, caldo e contenitori non ben puliti provocano una sicura alterazione del vino e l'accelerazione del processo di invecchiamento ed ossidazione.

Si raccomanda pertanto l'uso di contenitori perfettamente puliti, pieni e ben chiusi e la conservazione in un luogo fresco e asciutto.



Cantina Veneta

COLLIS *Veneto Wine Group*

Società Cooperativa Agricola
Consortile via Cappuccini, 6
37032 Monteforte d'Alpone
Verona, Italia

t +39 045 6108222
f +39 045 6108222
info@cantinaveneta.com
www.cantinaveneta.com