



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

E' un vino molto esclusivo, di colore rosso rubino violaceo intenso, tannico e moderatamente acidulo. Ha profumo vinoso ma tipico ed inconfondibile che ricorda il lampone e la mora selvatica. Si affina con la maturazione assumendo un sapore di tono amarognolo e sviluppando un bouquet ampio e piacevole. E' il vino che trova accostamenti con tanti piatti della cucina veneta e in maniera particolare alle carni grasse, agli umidi, agli arrosti e alla selvaggina.

Servire a 18°C.

Varietà/Grapes/	Refosco dal peduncolo rosso 100%
Colore/Color	Rosso rubino – Violaeso Intenso
Sapore Taste	Sapore di tono amarognolo con bouquet ampio e piacevole
Fermentazione/Fermentation	8 giorni di macerazione a 22 gradi e 6 giorni di fine fermentazione a 20 gradi
Invecchiamento Aging	
Qualità /Qualità/	DOC Lison-Pramaggiore. Denominazione d'origine controllata
Referenze/ Produttore/ Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco- certification/Zertifizierung	ICEA
Produzione/Production/Produktion	12000 bottiglie
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	12,5 %vol.
Acidità totale/Acidity	6,5 g/l
pH	
Zuccheri residui/.../	4 g/l
Bottiglia/bottle	Bordolese, sughero.
Capacità per bottiglia/Content per bottle/Inhalt	750 ml
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per bottle	1200 g
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per box	7,5kg
Codice a barre/EAN-code	