



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Das ist ein sehr exklusiver, rubinroter, satt violetter, tanninhaltiger und mäßig säuerlicher Wein. Er hat einen weinigen, aber typischen und unverwechselbaren Duft, der an Himbeeren und wilde Brombeeren erinnert. Er verfeinert sich beim Reifen, während er einen leicht bitteren Geschmack annimmt, und ein reichliches und angenehmes Bouquet entwickelt. Das ist der Wein, der zu vielen Gerichten der venetischen Küche passt, und besonders zu fettes Fleisch, Schmorfleisch, Braten und Wild. Er wird bei einer Temperatur von 18°C serviert.

Varietà/Grapes/	Refosco dal peduncolo rosso 100%
Colore/Color	Rosso rubino – Violaceo 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/	Azienda Agricola Piazza
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	