



CENETAE

SCHEDA TECNICA



## *PRONTA BEVA*

### **Refosco dal Peduncolo Rosso – Lison Pramaggiore**

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

**Vitigni:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Regione di produzione:** Veneto

**Zona di provenienza delle uve:** Comune di Annone Veneto (VE)

**Altitudine del vigneto:** 10 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Casarsa

**Densità d’impianto:** 3.300 piante per ettaro

**Resa:** Massimo 120 q.li per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 01 ottobre – 10 ottobre

**Vinificazione:** In rosso con macerazione di 6–8 giorni a 24-26 °C, posto a maturare per 6 mesi in vasche d’acciaio e affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Caratteri organolettici:** Vino di colore rosso intenso, dal profumo decisamente fruttato con netti sentori di mora e mirtillo. Sapore corposo ma vellutato.

**Dati analitici medi:** Alcol 12,5% Vol. – Acidità totale 5,50- 6,0 g/l

**Accostamenti gastronomici:** Si accosta a primi piatti saporiti a carni bianche e rosse, stufati e spezzatini, a formaggi di media stagionatura o ben stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

**Conservazione:** In luogo fresco e buio.

