



CENETA E



## Pronta Beva REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO LISON PRAMAGGIORE D.O.C.

<b>Vitigni</b>	Refosco dal Peduncolo Rosso
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Zona di provenienza delle uve</b>	Comune di Annone Veneto (VE)
<b>Altitudine del vigneto</b>	10 metri s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Libero
<b>Densità d'impianto</b>	3.300 piante per ettaro
<b>Resa</b>	Massimo 120 q.li per ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Dal 01 al 10 di ottobre.
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 24 e i 26°C in vasche di acciaio per 6 - 8 giorni. Successivamente, dopo essere stato filtrato, il vino viene posto ad maturare sempre in vasche di acciaio per 6 mesi, imbottigliato e lasciato affinare per altri 3 mesi in bottiglia.
<b>Caratteri organolettici</b>	Vino di colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e caratteristico con note fruttate di mora selvatica, ciliegia, prugna matura. Gusto corposo, robusto, con buona struttura.
<b>Dati analitici medi</b>	Alcol 12,5% Vol. Acidità totale 5,50 - 6,0 g/l
<b>Accostamenti gastronomici</b>	Si accosta a primi piatti saporiti a carni bianche e rosse, stufati e spezzatini, a formaggi di media stagionatura o ben stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco e buio.
<b>Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti</b>	Inquadra il QR CODE

