

REFOSCO

DAL PEDUNCOLO ROSSO

TIPOLOGIA	Igt Veneto.
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO	Località Costa di Breganze.
GIACITURA E TIPO DI TERRENO	Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud-est.
VARIETÀ DI UVA	Refosco dal peduncolo rosso 100%.
VINIFICAZIONE	Macerazione in rosso con rimontaggi e follature per un periodo di 5 giorni.
AFFINAMENTO	In vasche di acciaio inox per 6 mesi.
TENORE IN ALCOLI	12,5 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18° C.
COLORE	Si presenta con un rosso rubino brillante con tonalità violacee.
PROFUMO	Profumo intenso e caratteristico con note gradevoli di mora selvatica e sfumature erbacee.
GUSTO	Asciutto, caldo e robusto con un fin di bocca piacevolmente amarognolo.
ABBINAMENTO	D'obbligo con grigliate miste di maiale oppure con la nostra "Sopressa de Casa".

Il vitigno Refosco dal peduncolo rosso deve il suo nome particolare alla colorazione rossa del peduncolo, cioè della base del rachide (*Raspo*). Questo vitigno che si trova anche in altre zone d'Italia, è sempre stato coltivato dai Vitacchio tantè che il vigneto che abbiamo in produzione ha un'età di 50 anni. Sulle nostre terre vulcaniche dà un vino di un bel rosso rubino, accompagnato da riflessi viola vivi e suggestivi. Ha un profumo intenso, gradevole con sentore di mora selvatica e un sapore corposo, sapido con un finale di bocca piacevolmente amaricante.

