

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Lison Pramaggiore



VINIFICAZIONE

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è un vitigno autoctono e prezioso, il nostro è ottenuto dalla selezione di un vecchio clone presente nella nostra Azienda negli anni Settanta, coltivato in moderni impianti con bassa produzione a ceppo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino che si distingue per le sue tinte, svela infatti un color rosso rubino con riflessi violacei. Piacevolmente intenso al naso, profuma di viola e iris, a seguire prugna, visciola, mirtillo e mora di rovo con una nota minerale di selce e un ricordo di sottobosco. Al palato esprime un gusto pieno e deciso, con tannini importanti ma già rotondi, freschezza e sapidità minerale in equilibrio e gradevoli ritorni fruttati che completano un elegante quadro gusto-olfattivo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con i garganelli al ragù di vitello e radicchio trevigiano, ideale con i piatti di selvaggina di piccola taglia.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia di bronzo
Decanter World Wine Awards 2018



3 rosoni Guida AIS 2019



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot

DATI TECNICI



DENOMINAZIONE	Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Lison Pram.
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
ZUCCHERI	3,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml