



**SAVIAN**  
WINEMAKER



Vini biologici

# Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Lison Pramaggiore

V  
I  
N  
O  
  
B  
I  
O  
L  
O  
G  
I  
C  
O



## 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 gorganelli 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 2023



Città del Vino BIODIVINO  
Medaglia d'argento 2021  
Medaglia d'oro 2022



Medaglia d'oro BioMillesime 2023



Medaglia d'argento  
AWC Vienna 2023



91 points  
James Suckling 2024



## 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

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 – 18°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 750 ml