

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 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

VINETTA.it
2023

3 rosoni Guida AIS 2023



BIO DIVINO
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