



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TREVENEZIE IGT

Gradazione alcolica
12.50 % Vol.

Zuccheri residui
4 g/l

Temperatura di servizio
16-18 °C



Refosco dal peduncolo rosso 100%



I vitigni sono situati nella provincia di Treviso, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale, di medio impasto



Guyot con una produzione per ettaro di 120 quintali di uva



Ultima decade di Settembre



Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni. Travaso in recipienti di acciaio con completamento della fermentazione malolattica. Maturazione in vasche di acciaio per 6 mesi, imbottigliato in estate e affina in bottiglia per ulteriori 3 mesi



Colore: rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee



Profumo: giovane e fruttato con spiccate note di frutti di bosco e sentori floreali di viola e rosa canina



Gusto: corposo, di buona freschezza e rotondità con finale piacevolmente fruttato

CANTINA DE PRA SAS
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE
Tel. e Fax 0422.745304 – email: info@cantinadepira.com
www.cantinadepira.com