

Z
G
E

Refosco

dal Peduncolo Rosso



VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone e archetto capovolto

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti a nord-ovest di Bassano, zona pedecollinare con buona escursione termica giornaliera terreno a impasto medio

VENDEMMIA: Manuale con raccolta in cassetta da 20kg, a cavallo tra settembre e ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per 20 giorni a temperatura controllata di circa 24°C, rimontaggi giornalieri. Successivo passaggio in acciaio per completare la maturazione. Affinamento in barrique di rovere francese per 6 mesi

COLORE: Rosso rubino molto intenso

PROFUMO: Profumo intenso di fiori Ibisco e rose, frutta rossa appena matura (prugna, mora, mora di gelso, lampone e ciliegia). Infiorescenze di castagno e tamarindo. Ancora livemente erbaceo con sentori di salvia e timo.

GUSTO: Vino equilibrato, pieno e di corpo; persistente al palato con un Tannino ben presente ma non invadente. Vino intrigante per la complessità sia al naso che in bocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pasta e fagioli, piatti tipici della tradizione veneta, carni rosse e stracotto, carni selvatiche e spiedi.

GRADAZIONE: 13,5 %vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

ZOE

Cantina Zoe
di Scremin Zoe Luigi
Cell. 3285705058
Viale Asiago, 165
Bassano Del Grappa
www.cantinazoe.it