Refosco dalPeduncolo 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 18 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). Infiorescienze di castagno e tamarindo. Ancoralivemente erbaceo con sentoridi 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%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20°C

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