MARCUZZO VINI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Tradizionale vino da tutto pasto, dal colore violaceo, profumo vinoso che ricorda la marasca, la prugna e frutti piccoli di bosco. In bocca si presenta con gusto pieno, giustamente tannico e un po' amarognolo.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso tranquillo
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)
Composizione: Refosco dal Peduncolo Rosso i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo: L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a fermentare a temperatura controllata di 25-27° C. Dopo 3-4 giorni si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura. Il mosto ottenuto termina la fermentazione ad una temperatura controllata di 22° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fase di fermentazione il vino viene travasato e fatto riposare in vasca per circa 2 mesi. Trascorso questo periodo il vino viene messo in commercio oppure imbottigliato.

Abbinamento: Si accompagna bene con piatti a base di carne, affettati e risotti saporiti.

Servizio: Da servire a 16° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it