



AQUERCIA

Refosco dal pendola rosso Veneto IGT

GRADAZIONE: 12,0%

RESA: 120/ha

COLTIVAZIONE: I filari sono orientati da nord verso sud in maniera tale da favorire al massimo lo sviluppo della pianta e la maturazione dell'uva..

TIPO TERRENO: Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta la materia prima diraspata e pigiata viene messa all'interno di un fermentino nel quale viene fatta fermentare e macerare per circa 10 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di delestage e rimontaggi al fine di estrarre dalle bucce nella maniera più adatta possibile tutti i composti polifenolici necessari per ottenere un grande vino.

COLORE: Rosso rubino violaceo intenso.

PROFUMO: Il Refosco dal peduncolo rosso Aquercia si caratterizza per un profumo vinoso-fruttato con sentori di frutti di bosco, specie di lampone e di mora ed è percepibile un tono di erbaceo.

SAPORE: È un vino giovane ben equilibrato e molto fresco. Il sapore è invitante, con un gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.

ABBINAMENTI: Questo è un classico vino da tutto pasto della vecchia tradizione di campagna, specie nell'area di confine veneto-friulana. Perfetto da abbinare a carni bianche e carni lesse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18°C

