



Vini Pivetta



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

TIPO • TYPE

Vino Rosso

Red Wine

DENOMINAZIONE • DENOMINATION

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Lison-Pramaggiore

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Lison-Pramaggiore

GRADO ALCOLICO • ALCOHOLIC DEGREE

13,0% Vol.

13,0% Vol.

VITIGNO • VINE

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

VIGNETO • VINEYARD

Terreno pianeggiante, calcareo-argilloso. Forma di allevamento a Sylvoz-Casarsa. Località Martignon.

Flat land, limestone and clay. Shape pruning to Sylvoz-Casarsa.

Martignon area.

ZONA • AREA

Pramaggiore, Veneto Orientale (in provincia di Venezia).

Pramaggiore, Eastern Veneto (Near Venice)

VENDEMMIA • HARVEST

Vendemmiato interamente a mano.

Harvested by hand.

VINIFICAZIONE • VINIFICATION

Vinificazione in rosso con lieviti selezionati, secondo i sistemi naturali e tradizionali. Macerazione a 25°-28°C per 8-12 gg per ottenere corpo e colore desiderati.

Vinification in red with selected yeasts, according to natural and traditional systems. Macerated with the skins at 25-28°C for 8-12 days, to reach the desired body and colour.

NOTE DI DEGUSTAZIONE • TASTING NOTES

Vino di colore rosso granato con riflessi violacei. Profumo gradevole con nota di mora selvatica e sottobosco. Giustamente tannico e dal retro gusto persistente e piacevole.

This wine is garnet red color with violet hues. Perfume with notes of wild blackberry and underwood. Persistent, pleasant and fairly tannic wine.

ACCOSTAMENTI • SERVED WITH

Vino adatto a piatti a base di carne grassa, a carni rosse, pollame e coniglio.

Wine suitable for first courses with meat, red meat, poultry and rabbit.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • SERVICE TEMPERATURE

16 – 18° C

16 – 18° C

Codici di riciclaggio

 BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	 CAPSULA C/PVC PVC	 TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO