Vini Pivetta

REFOSCO DAL PENDUNCOLO 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, accordin to natural and traditional systems. Macerated with the skins at 25-28°C for 8-12 days, to reaches 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

Azienda Agricola
Pivetta Cav. Giuseppe Valter

30020 Pramaggiore (Ve) – ITALIA
Viale Verdi, 51

info@vinipivetta.com
www.vinipivetta.com