

Tenuta Sant'Anna

Wino Poderi Refosco



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Autochtoniczna apelacja czerwonych winogron, najbardziej typowa i rozpowszechniona w północno-wschodniej części Włoch. Szlachetny szczep, o arystokratycznych korzeniach, z którego powstają znakomite wina długo dojrzewające, jak i te świeże o mocnej osobowości, mocno osadzone w tradycjach regionu Veneto.

Degustacja:

Intensywny kolor rubinowo czerwony, z delikatnym odcieniem fioleto. W bukietcie czerwone owoce, z wyraźną czereśnią. W ustach wytrawne, z wyczuwalnymi przyjemnymi, zmiękczone przez uszlachetnianie taninami. Surowe, eleganckie, intensywne, o długo utrzymującym się w ustach smaku, finisz lekko balsamiczny.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Dania mięsne, dipy, wyraźne w smaku zupy z warzyw strączkowych, sery o średnio długim okresie dojrzewania.



Dane techniczne

RODZAJ:	Guyot
SZCZEP:	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:	gliniasta
ROCZNIK:	
WINNICA:	winnice Loncon di Annone Veneto
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	
BARWA:	rubinowo czerwona
BUKIET:	
WINIFIKACJA:	Wino to wytwarzane jest przy wykorzystaniu specyficznej metody winifikacji, podczas której w fazie fermentacji alkoholowej część moszczu pozostaje w kontakcie z wytlakami, zaś pozostała część przeniesiona zostaje do osobnej kadzi. Przed zakończeniem fermentacji obie części moszczu zostają na nowo połączone, przechodzą fermentację jabłkowo-mlekową, a następnie przez 2/3 miesiące dojrzewają w 300-litrowych starych beczkach.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	18 - 20 °C
GĘSTOŚĆ KRZEWÓW :	4.000 krzewów na hektar
WYDAJNOŚĆ WINOGRON: :	około 80 kwintali na hektar
WYSOKOŚĆ N.P.M.: :	30 – 35 m n.p.m.