

Tenuta Sant'Anna

Wino Refosco DOC



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 czerwony kolor z delikatnymi fioletowymi refleksami. O prostych aromatach kwiatów i świeżych owoców. Młode i wyraźne w smaku, wśród owocowych nut wyraźnie przebija się aromat wiśni maraska. Długo utrzymuje się na podniebieniu.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Dania mięsne, dipy, zupy z warzyw strączkowych o zdecydowanym aromacie, sery o średnio długim okresie dojrzewania.



Dane techniczne

RODZAJ:	Guyot i Sylvoz
SZCZEP:	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:	średniej miąższości, gliniasta
ROCZNIK:	
WINNICA:	winnice Loncon di Annone Veneto
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	
BARWA:	Intensywny czerwony kolor z delikatnymi fioletowymi refleksami
BUKIET:	
WINIFIKACJA:	Po zbiorze, winogrona zostają pozbawione łodyżek i zgniecione. Moszcz maceruje z wytluszczynami przez 4/5 dni w temperaturach pomiędzy 28°-33° C. Poddany częściowej fermentacji jabłkowo-mlekowej leżakuje następnie w cementowych zbiornikach. Po okresie odpoczynku wino zostaje przelane do butelek.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	18 - 20 °C
GĘSTOŚĆ KRZEWÓW: :	4.500 krzewów na hektar
WYDAJNOŚĆ WINOGRON: :	około 75 kwintali na hektar
WYSOKOŚĆ N.P.M.: :	30 – 35 m n.p.m.