TENUTA SANT'ANNA

Wino Refosco DOC

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Czerwone wino wytrawne z autochtonicznego szczepu winogron, najbardziej typowego i rozpowszechnionego w północno-wschodniej części Włoch. Intensywny czerwony kolor z delikatnymi fioletowymi refleksami. Proste aromaty kwiatów i świeżych owoców. Młode i wyraźne w smaku, wśród owocowych nut wyraźnie przebija się aromat wiśni maraska. Długo utrzymuje się na podniebieniu. 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.

Sugestie

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

Dane techniczne

Rodzaj:	czerwone, wytrawne
Winnica:	winnice Loncon di Annone Veneto

Szczep:	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Zawartość alkoholu:	12,5%
Barwa:	Intensywny czerwony kolor z delikatnymi fioletowymi refleksami
Bukiet:	Proste aromaty kwiatów i świeżych owoców. Młode i wyraźne w smaku, wśród owocowych nut wyraźnie przebija się aromat wiśni maraska.
Temperatura podania:	18 - 20 °C
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Winifikacja:	Po zbiorze, winogrona zostają pozbawione łodyżek i zgniecione. Moszcz maceruje z wytłoczynami 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.
Wysokość n.p.m.: :	30 – 35 m n.p.m.
Wydajność winogron: :	około 75 kwintali na hektar
Gęstość krzewów: :	4.500 krzewów na hektar

Alergeny

SIARCZYNY