



TENUTA  
SANT'ANNA

## *Refosco dal Peduncolo Rosso*

*Lison Pramaggiore DOC*

Il vitigno autoctono a bacca rossa più tipico e diffuso del Nord Est è un vitigno nobile e aristocratico, che si presta sia alla produzione di vini dal lungo affinamento, sia a vini freschi ma dalla forte personalità, con un fascino antico: quello della tradizione contadina veneta.

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%  
Provenienza: Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà  
Tipologia di terreno: Argilloso  
Altitudine: 30 – 35m s.l.m.  
Metodo di allevamento: Guyot  
Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro  
Resa delle Uve: circa 80 quintali per ettaro

### *Vinificazione:*

Questo vino viene realizzato con la tecnica della fermentazione differita, cioè durante la fermentazione alcolica una parte del mosto rimane a contatto con le bucce, un'altra viene posta in un recipiente separato. Prima del termine della fermentazione le masse vengono ricongiunte, svolgono la fermentazione malolattica e poi vengono affinate per 2/3 mesi in botti da 300 litri di secondo passaggio.

### *Note di Degustazione:*

Ha colore rosso rubino intenso, con una tenue sfumatura violacea. Al naso, dal bouquet di frutta a bacca rossa, emerge principalmente la ciliegia. In bocca è secco, con tannini presenti ma piacevolmente ammorbiditi dall'affinamento. Austero, elegante, intenso e persistente, chiude con un retrogusto leggermente balsamico.

### *Abbinamenti consigliati:*

Piatti di carne, intingoli, zuppe di legumi dai sapori decisi, formaggi di media stagionatura. Servire intorno ai 18°-20° C.

