



TENUTA
SANT'ANNA



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE

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: Medio impasto, argilloso

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Gradazione alcolica: 12.5%

Vinificazione:

Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate. I mosti vengono lasciati a macerare sulle bucce per 4/5 giorni a temperature comprese tra i 28° e i 33° C. Viene effettuata una parziale fermentazione malolattica e poi, dopo un periodo di riposo in vasche di cemento, il vino viene imbottigliato.

Note di Degustazione:

Il colore è un rosso intenso con tenui riflessi violacei. Al naso rivela profumi semplici in cui le sensazioni floreali si alternano a quelle della frutta fresca. In bocca è giovane e "ruspante", lascia emergere principalmente rimandi fruttati in cui spicca la ciliegia marasca. Pur persistente, invita a ripetere il sorso!

Abbinamenti consigliati:

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

