



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



Uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte meccanicamente, vengono diraspate. Successivamente il mosto viene fatto fermentare in contenitori di acciaio a contatto con le bucce, a una temperatura di 24-26°C. I continui rimontaggi permettono la massima estrazione degli aromi primari, e del colore dalla buccia. Una volta effettuata la svinatura, il vino matura in vasche d'acciaio.

Residuo zuccherino: 3 gr/L

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino carico, con riflessi purpurei. Profumo potente, voluminoso, spiccano la nota speziata di pepe e chiodi di garofano, uniti alla dolcezza e all'acidità dei gusti di frutta rossa matura. Gusto corposo e potente, con note di marmellata di lampone ed un retrogusto piacevolmente speziato.

Abbinamenti: ottimo con carni rosse alla brace, con selvaggina. Da abbinare a formaggi e salumi di media stagionatura.

Servire a 18-20°C