

REFOSCO
I.G.T. VENETO

Vitigni:	REFOSCO IN PUREZZA.
Zona di produzione ed esposizione:	BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
Tipologia del terreno:	TERRENI CON BILANCIATE COMPONENTI ARGILLOSE-CALCAREE, RICCHI DI SCHELETRO E SOSTANZE ORGANICHE.
Sistema di allevamento:	SYLVOZ CON UNA RESA DI 130 QUINTALI PER ETTARO
Vendemmia:	RACCOLTA MANUALE A FINE SETTEMBRE.
Vinificazione:	DIRASPATURA E PIGIATURA DELLE UVE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A CONTATTO CON IL MOSTO PER 7-8 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 22-25 °C.
Maturazione ed affinamento:	FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETATA IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX ED ULTERIORE AFFINAMENTO IN VETRO PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.
Caratteristiche organolettiche:	IL REFOSCO È UN'UVA A BACCA ROSSA DI GRANDE QUALITÀ, IL SUO PROFUMO È VINOSO, INTENSO, CHE RICORDA LA FRUTTA DI SOTTOBOSCO, IN MODO PARTICOLARE IL LAMPONE E LA MORA SELVATICA. TIPICAMENTE TANNICO, DI BUON CORPO, HA UN RETROGUSTO ASCIUTTO E PERSISTENTE.
Abbinamenti:	È IDEALE SE ACCOMPAGNATO A SELVAGGINA, SALUMI ED ARROSTI.

SERVIRE A 16-18° C IN AMPI CALICI DA VINO ROSSO.



Deriva probabilmente dalla parola "Rap fosc" ossia grappolo scuro e il documento più antico che attesta la presenza del Refosco è del 1452. Nell'800 il Refosco secco era considerato un vino di qualità pregiata e veniva anche impiegato come vino da taglio.

Gradazione alcolica:	12,50% vol.
Acidità totale:	4,8 g/l
Zuccheri riduttori:	3,4 g/l
Estratto secco:	--
Solfiti:	57 mg/l