

**AZIENDA AGRICOLA
AMADIO ANTONIO**

SEDE LEGALE
Via Fornace n° 136
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

SEDE OPERATIVA
Via Alta n° 38
30026 - Portogruaro
(VE) - Italy

+39 0421 20 41 86
www.amadiovini.com
info@amadiovini.com

P.Iva 02903150270
C.F. MDANTN65L05G914G



Refosco dal Peduncolo Rosso

DENOMINAZIONE : IGT Veneto

TIPOLOGIA : Vino Rosso Fermo

UVAGGIO : Refosco 100%

ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore DOC.

Località S. Biagio.

TIPO DI TERRENO : Pianeggiante, medio impasto argilloso calcareo di origine alluvionale.

VIGNETO : Forma di allevamento sylvoz con densità media di 3000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE : Le uve vengono vinificate in rosso a contatto con le bucce per circa 8/10 giorni a temperatura di 26-28°C con periodiche follature ed alcuni delestage per garantire l'estrazione del colore ed un maggior tenore in estratti ed aromi.

CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO : A seguire, dopo la svinatura, il vino viene collocato in serbatoi di cemento dove svilupperà la fermentazione malolattica così da attenuare la tannicità ed acquisire un grande equilibrio.

COLORE : Rosso vivo con riflessi violacei

PROFUMO : Vinoso con note di frutta rossa ed un ritorno di speziato.

SAPORE : Di gusto pieno e asciutto, con buona trama tannica e ritorno di note speziate di chiodi di garofano e pepe in finale

AFFINITÀ GASTRONOMICHE : Accompagna Montasio invecchiato, carni grasse, carni rosse alla brace o in pentola a lunga cottura

GRADAZIONE ALCOLICA : 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16/18°C

FORMATO BOTTIGLIA : 0,75 L

IMBALLO : Cartone 6 Bottiglie