

REFOSCO P.R. BIO



TERRA MUSA

DENOMINAZIONE: Refosco P.R. D.O.C. Venezia

UVE: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: Il Refosco trova le sue origini tra il Carso e l'Istria. Nella zona del "Lison Pramaggiore" è stato coltivato con ottimi risultati, tanto da essere riconosciuto come vino a D.O.C..

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

ETA' DEI VIGNETI: 16 anni

RESA DELLE UVE: 100-110 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso; diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 24°/28°C, con rimontaggi giornalieri.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,80 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,60 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È di colore rosso rubino violaceo intenso, tannico, ricco di acidità. Ha un profumo vinoso ma tipico, inconfondibile, che ricorda il lampone e la mora selvatica. Si affina con l'invecchiamento assumendo un sapore di tono amarognolo e sviluppando un bouquet ampio e piacevole.

ACCOSTAMENTI:

Trova tanti accostamenti con i piatti tipici friulani, soprattutto gli umidi, gli arrosti e la selvaggina.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

