



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2008

Vigneto/Vineyard	Varietà/ <i>Typ</i>	Refosco dal peduncolo rosso 100%
	Allevamento/ <i>Training technique</i>	Guyot
	Esposizione/ <i>Exposure</i>	Nord-Sud/ <i>North-South</i>
	Tipologia di terreno/ <i>Soil type</i>	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/ <i>Medium textured soil with mainly alluvial gravel</i>
	Comune/ <i>Place</i>	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/ <i>Planting density</i>	4.830 ceppi/ <i>vines /ha</i>
	Resa per ettaro/ <i>Yield per hectare</i>	39 q/ <i>cwt</i>
Vendemmia/<i>Harvesting</i>		Manuale, in cassetta/ <i>Manually, in boxes</i>
Fermentazione malolattica/<i>Malolactic fermentation</i>		Svolta/ <i>Carried out</i>
Affinamento/<i>Fining</i>		Legno 36 mesi/ <i>Wood barrel 36 months</i> Bottiglia 48 mesi/ <i>Bottle 48 months</i>
Analisi/<i>Analysis</i>	Gradazione alcolica/ <i>Alcoholic content</i>	12.79% v/v
	Anidride solforosa totale/ <i>Total sulfur dioxide</i>	30 mg/l
	Acidità totale/ <i>Total acidity</i>	5.33 g/l
Note di degustazione/<i>Wine tasting notes</i>	Temperatura di servizio/ <i>Serving temperature</i>	16 ÷ 18°C
	Esame visivo/ <i>Colour</i>	Rosso violaceo intenso/ <i>Intense purple red</i>
	Esame olfattivo/ <i>Nose</i>	Speziato con note di cioccolato/ <i>Spices with a hint of chocolate</i>
	Esame gustativo/ <i>Palate</i>	Pieno e sapido/ <i>Full-bodied and savoury</i>
	Accompagnamenti/ <i>Serving suggestion</i>	Carni rosse, predilige selvaggina/ <i>Red meat, preferably game</i>