



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

REFOSCO DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ **REBSORTEN:** _____

Refosco.

∞ ◆ **BÖDEN:** _____

Er liebt hügeliges oder vorhügeliges Gelände. Wenn der Boden alluvialen Ursprungs ist, muss er noch trocken, gut exponiert und belüftet sein.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____

Region Venetien – Norditalien.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____

Die Trauben werden mittelspät geerntet, wenn sie vollreif sind. Der beim Pressen gewonnene Most wird mit den Schalen vergoren, wobei die Temperatur kontrolliert und häufig umgepumpt wird, um eine gute Farbe zu erhalten. Reifezeit 8–10 Monate oder länger.

∞ ◆ **SENSORIK:** _____

Rotwein mit Aromen von Brombeere und Kirsche. Der Geschmack ist warm, vollmundig, mit guter Säure. Ausgewogen und weitgehend harmonisch.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____

Sein intensives Bouquet, begleitet von einer fruchtigen Note, eignet sich besonders zu gebackenem Fleisch, besonders wenn es rot ist und von Pilzen begleitet wird. Passt auch sehr gut zu reifem Käse. Bei einer Temperatur von 18–20 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com