



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

REFOSCO DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Refosco.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Ama i terreni collinari o pre-collinari. Se di origine alluvionale, i terreni devono essere comunque asciutti, ben esposti e ventilati.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Veneto - Italia Settentrionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

L'uva è medio-tardiva, viene raccolta a maturazione piena. Il mosto ottenuto dalla pigiatura viene fatto fermentare con le bucce, controllando la temperatura e facendo frequenti rimontaggi per ottenere un buon colore. Maturazione di 8-10 mesi o più.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Vino di colore rosso con profumi di mora e di ciliegia. Al gusto si presenta caldo, di corpo, con buona acidità. Ben equilibrato e sostanzialmente armonico.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Il suo intenso bouquet, accompagnato da una nota fruttata, lo rende adatto ad accompagnare in particolare le carni al forno, specie se rosse e accompagnate da funghi. Si sposa egregiamente pure ai formaggi stagionati. Servire alla temperatura di 18-20 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Parolvini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 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