



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

REFOSCO DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ **КЛАССИФИКАЦИЯ:** _____

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ **СОРТА ВИНОГРАДА:** _____

Рефоско.

∞ ◆ **ПОЧВЫ:** _____

Любит холмистую или предхолмистую местность. Если почва аллювиального происхождения, она должна быть сухой, хорошо открытой и вентилируемой.

∞ ◆ **КРЕПОСТЬ:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:** _____

Регион Венето — Северная Италия.

∞ ◆ **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:** _____

Виноград среднеспоздний, собирают при полной зрелости. Сусло, полученное в результате прессования, ферментируют вместе с кожурой, контролируя температуру и часто перекачивая для получения хорошего цвета. Срок созревания 8–10 месяцев и более.

∞ ◆ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:** _____

Красное вино с ароматами ежевики и вишни. Вкус теплый, насыщенный, с хорошей кислотностью. Хорошо сбалансирован и практически гармоничен.

∞ ◆ **РОЗЛИВ:** _____

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

∞ ◆ **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:** _____

Его интенсивный букет, сопровождаемый фруктовыми нотками, делает его особенно подходящим к запеченному мясу, особенно если оно красное и сопровождается грибами. Он также очень хорошо сочетается со зрелыми сырами. Подавать при температуре 18–20 °C.

∞ ◆ **ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:** _____

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробке (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 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