

Qualto

Denominazione:	I.G.T. delle Venezia
Tipo Vino:	Rosso
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Refosco dal peduncolo rosso 100%
Epoca di raccolta:	Inizio ottobre
Vinificazione:	Macerazione delle uve per 10 giorni, fermentazione alcolica e malica a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Affinamento:	si

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore:	Rosso granata intenso.
Profumo:	Sottobosco, more, delicatamente speziato.
Gusto:	Corposo, leggermente erbaceo, di lunga persistenza.
Abbinamenti Gastronomici:	Carne, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	18-20°

DATI ANALITICI:

Grado alcolico:	13°
Acidità totale:	5,4

ESTRATTO SECCO TOTALE:

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----