



QUALTO 2013

Denominazione	I.G.T. Trevenezie
Tipo vino	Rosso
Regione di origine	Veneto
Terreno	Franco limoso tendente all'argilloso
Uve	Refosco dal peduncolo rosso 100%
Epoca 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°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	13,5° Alc. Vol.
Acidità totale	5,3 gr/lit.

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui	2,0 gr/lit.
------------------	-------------