

BARRO SANTE REFOSCO IGT VENETO



| | |
|--|---|
| Denominazione: | IGT Veneto |
| Tipologia: | Tranquillo |
| Uve: | Refosco dal Peduncolo Rosso |
| Prevalente provenienza uve: | comune di Motta di Livenza |
| Tipo di terreno: | tessitura franco limosa e argillosa con accumulo di carbonato di calcio in profondità. |
| Allevamento: | Doppio capovolto |
| Densità d'impianto: | 3000 piante per ha |
| Resa Massima: | 100-130 q.li /ha |
| Vendemmia: | 10 settembre – 20 settembre |
| Vinificazione: | Macerazione a contatto per con le bucce per 7-10 giorni. Successiva svinatura e affinamento in vasca per 3-6 mesi e successivo imbottigliamento. |

DATI ANALITICI MEDI

| | |
|------------------------|-----------|
| Alcool: | 12,00 vol |
| Zuccheri: | 1-5 g/l |
| Acidità totale: | 4,5 g/l |
| pH: | 3.40 |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------------------------|--|
| Aspetto: | colore rosso rubino. |
| Profumo: | sentori di prugna matura mora; si sviluppa poi con leggere note di spezie e sottobosco. |
| Sapore: | corpo medio con note di frutta matura e spezie. |
| Abbinamenti: | Selvaggina da piuma, carni rosse, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura. |
| Tipo di bicchiere: | calice da vino rosso di media ampiezza. |

| | |
|----------------------------------|---------|
| Temperatura servizio: | 18-20°C |
|----------------------------------|---------|

SANTE BARRO



AZIENDA AGRICOLA BARRO SANTE

VIA MUGGIA 36, 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
WWW.BARROSANTE.COM - INFO@BARROSANTE.COM
TEL/FAX +39 0422 76 81 30