

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, arrosti, 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