



## Refosco dal Peduncolo Rosso IGT Veneto

**Uve:** Refosco dal Peduncolo Rosso  
100%

**Grado alcolico:** 12,5%vol

**Classificazione:** Indicazione geografica  
tipica (IGT)

**Zona di produzione:** Terre del Piave

**Clima:** Temperato, con inverni freddi ed  
estati afose.

**Epoca della vendemmia:** settembre

**Vinificazione:** Fermentazione a  
temperatura controllata (20/22°)

**Caratteristiche:** Vino rosso secco che  
rimanda la mente a piccoli frutti rossi.  
Ha profumi complessi ed evoluti, con  
note di sottobosco da cui emerge la  
mora selvatica, poi mirtillo e ribes nero,  
vagamente speziato con un sentore di  
polvere di cacao nel finale. Al palato è  
deciso, robusto con persistente  
retrogusto.

Si accompagna ottimamente con carni  
grasse, arrostiti, pollame e selvaggina.

Servire a una temperatura di 16-18° C