

# REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

## REFOSCO

Redentore Refosco è un omaggio ad una delle festività più sinceramente sentite dai veneziani. La “Festa del Redentore” viene festeggiata oggi con un fantasmagorico spettacolo pirotecnico notturno e sontuose cene in barca nel bacino di San Marco e nel Canale della Giudecca ogni terzo sabato del mese di luglio.

**Redentore Refosco** presenta sentori di mora, liquirizia, cioccolato fondente fuso e sandalo. È secco, corposo, con tannini morbidi e lascia un prolungato gusto dopo la degustazione. Ideale con piatti di carne sostanziosi, stufati di pollame e verdure grigliate, in particolare funghi di bosco. Si consiglia di servire a 16-18°C. Senza solfiti aggiunti.

### SCHEDA TECNICA



**NATURALITA'**: principi biologici e vegani, senza solfiti aggiunti.

**DENOMINAZIONE VINO**: Refosco Trevenezie IGT.

**UVE**: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

**ZONA DI PRODUZIONE**: nord-est di Italia.

**TERRENO**: argilloso di origine alluvionale.

**CLIMA**: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO**: 4.000-8.400 viti/ha allevate a guyot.

**GESTIONE DEL VIGNETO**: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA**: fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

**VINIFICAZIONE**: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica.

**ALCOL**: 13-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**: colore rosso rubino, presenta intensi sentori di mora, liquirizia, cioccolato fondente fuso e sandalo. È secco, corposo, con tannini morbidi e lascia un prolungato gusto dopo la degustazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**: 16-18°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**: ideale con piatti di carne sostanziosi, stufati di pollame e verdure grigliate, in particolare funghi di bosco.

**CONSERVAZIONE**: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA' BOTTIGLIA**: 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza): 87,7 x 253 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** (pieni): 1,35 kg/bt x 8,6 kg/ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE**: 6.

**CARTONI E BT PER PALLET**: 7 strati da 16 ct, pari a 112 ct per pallet, 672 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza): 275 x 183 x 255 mm.