

REFRONTOLO PASSITO

Vigneto singolo

Uve: Marzemino



Il Refrontolo Passito era il preferito da Mozart, che lo definisce "Eccellente Marzemino", nella sua opera "Don Giovanni". A Refrontolo, patrimonio mondiale UNESCO, la produzione del Marzemino Passito è una tradizione che si ritrova sin dal 1400. Perfetto abbinamento con cioccolato e come vino da meditazione.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Refrontolo Passito Colli di Conegliano DOCG.

UVE: 100% Marzemino.

CENNI STORICI: a Refrontolo la produzione del Marzemino Passito è una tradizione che si ritrova sin dal 1400. Questo vino era usato dalle gestanti come ricostituente dopo le fatiche del parto. Il Marzemino Passito di Refrontolo ha impressionato e ispirato anche Mozart, che lo ha persino menzionato come "Eccellente Marzemino" nel suo Don Giovanni. Infatti, questo vino gli veniva portato dal suo librettista, il Da Ponte di Vittorio Veneto.

ZONA DI PRODUZIONE: podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO. Colvendrame è il nome del colle in cui sono situati questi vigneti, i quali godono di un'esposizione e di un clima molto favorevoli.

ALTIMETRIA: 200-350 m.

TERRENO: di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

CLIMA: mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.500-5.500 viti/ha allevate a cordone speronato.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1987.

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 settembre, quando le uve hanno completato la formazione del quadro aromatico e ammorbidito i tannini. Esse vengono scrupolosamente cernite e poste ad appassire.

VINIFICAZIONE: quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-dirasate selezionando gli acini migliori e fatte macerare in fermentazione. Quindi si effettua la svinatura e al termine della fermentazione il vino si affina per 36 mesi in barrique di rovere, per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino estremamente carico con riflessi violacei, profumo intenso ed avvolgente di frutti di bosco maturi e di viola, gusto pieno, di marasca e mora mature, piacevolmente dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: perfetto abbinamento con cioccolato, crostate di frutta, formaggi stagionati o fuori pasto come vino da meditazione.

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 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 25-30 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 13-15% vol. (a seconda dell'annata).

CAPACITA' BOTTIGLIA: 375 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 63x225.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 0,735 kg/bt, 8,82 kg/ ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12.

CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 9 cartoni, pari a 63 casse per pallet, 756 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 415x235x155.