



Corte Bacaro®

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VENETO ORIENTALE IGT

Denominazione:	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VENETO ORIENTALE IGT
Vitigno:	100% REFOSCO
Tessitura del suolo:	Limoso – argilloso di origine alluvionale
Sistema di allevamento:	Sylvoz, doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	da 2000 a 3000
Epoca di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Vinificazione:	in fermentini automatizzati d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento:	stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, continuamente travasato e monitorato a intervalli di tempo diversi nel corso del tempo, fino al suo imbottigliamento.
Residuo zuccherino:	Secco (3 gr/lt.)
Gradazione alcolica:	12,5 % vol.
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei.
Aroma:	evidente la nota di frutti rossi quali il lampone e la mora selvatica.
Sapore:	Piacevole tannicità, ben strutturato e di ottima persistenza.
Temperatura di servizio suggerita:	18 - 20 °C
Affinità gastronomiche:	Ottimo con piatti di carne bianca e rossa e con formaggi stagionati.



Società Agricola Corte Bacaro
di Bellia & C. ss

Via Santa Elisabetta 49, 30026 Summaga di Portogruaro (VE) – Tel (+39) 0421 1885794
c.bacaro@libero.it - www.cortebacaro-vini.it