



FAMIGLIA
BORON

Refosco dal Peduncolo Rosso



UVE:	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
DENOMINAZIONE:	Doc Lison Pramaggiore
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÁ VITIGNO:	4200 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	85 uva Q.li/Ha
EPOCA DI VENEDEMMIA:	Fine settembre, inizio ottobre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione tradizionale delle bucce per 10-14 giorni a temperatura controllata a 24-27°C in serbatoio di acciaio. 5 mesi in vasche d'acciaio sui lieviti e 2 mesi in bottiglia.
INVECCHIAMENTO:	
GRADAZIONE ALCOLICA:	13.00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
ZUCCHERI RESIDUI:	3.50 g/l
ACIDITÁ TOTALE:	5.70 g/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	Rosso con riflessi violacei, rubino intenso.
PROFUMO:	Vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la mora selvatica, il lampone e le bacche selvatiche.
GUSTO:	Tipico, leggermente tannico, corposo, con un retrogusto persistente di frutti di bosco e un'acidità equilibrata.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ideale con carni grasse, arrosto e selvaggina.