



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com



Refosco dal Peduncolo Rosso

TRAUBEN:	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
BENENNUNG:	Doc Lison Pramaggiore
PROVENIENZ:	Annone Veneto
ANBAUSYSTEM	Sylvoz
DICHTE DES WEINBERGES:	4200 Pflanzen pro Hektar
DURCHSCHNITTSRENDITE:	85 uva Q.li/Ha.
TE:	
WEINLESE	Ende September, Anfang Oktober
WEINBEREITUNG:	Traditionelle Mazeration der Schalen für 10-14 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 24-27 ° C in Stahltanks
ALKOHOLGEHALT:	13.00 % vol.
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
RESTZUCKERGEHALT:	3.50 g/l
GESAMTSAEUREGEHALT:	5.70 g/l
ALTERN:	4 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: Rot mit violetten Reflexen, intensives Rubin.

BOUQUET: Weinig, markant und fruchtig, erinnert an wilde Brombeere, Himbeere und Waldbeere.

GESCHMACK: Typisch, leicht tanninhaltig, vollmundig, mit anhaltendem Nachgeschmack von Beeren und ausgewogener Säure.

SERVIERVORSCHLÄGE: Ideal zu fettem Fleisch, Braten und Wild