



FAMIGLIA BORON

Bosc Vert



UVE:	70% Refosco 15% Cab. Sauvignon 15% Merlot
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VITIGNO:	3000 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	120 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione tradizionale delle bucce della durata di 8-10 giorni, a temperatura controllata a 24-27°C in serbatoi di acciaio fino alla fine della fermentazione malolattica.
INVECCHIAMENTO:	5 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in barrique di rovere e 2 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
ZUCCHERI RESIDUI:	3.40 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.70 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	Il colore è rosso rubino intenso con riflessi ramati.
PROFUMO:	Ampio che ricorda la frutta rossa con sentori di vaniglia.
GUSTO:	Pieno e corposo.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ottimo per grandi arrosti e selvaggina.