

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS



REFOSCO – IGT Delle Venezie

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel comune di Corno di Rosazzo

Tipo di terreno: Marne ed argilla

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Ceppi per ettaro: 6000

Forma di allevamento: Guyot, Capuccina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 20° per 10 giorni sulle bucce.

La maturazione avviene in vasche di acciaio a temperatura costante. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino carico ha un profumo di fragole selvatiche, sapido persistente e piacevole. Giovane, vinoso, fragrante, pieno.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: vino da aperitivo, carni bianche, formaggi freschi.

Longevità: 3-4 anni.

Temperatura di servizio: 16°C.

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

REFOSCO – IGT Delle Venezie

