



ANTONIO  
**INTROVIGNE**



Denominazione	<b>REFOSCO I.G.T. DEL VENETO</b>
Vitigno	100% REFOSCO
Vista	Colore rosso rubino carico.
Olfatto	Profumo vinoso, fruttato, leggermente erbaceo con sentore di lampone e mora selvatica.
Gusto	Morbido asciutto, tendente all'amarognolo e all'erbaceo.
Acidità	5 g/l
Residuo zuccherino	3,4 g/l
Estratto secco	24 g/l
Gradazione alcolica	12.50% vol
Vinificazione	in rosso
Resa per ettaro	110 quintali
Epoca di vendemmia	Prima settimana ottobre
Tempo di macerazione sulle bucce	9 giorni sulle vinacce
Fermentazione	Avviene a temperatura controllata a 22° più fermentazione malolattica
Affinamento	10 mesi in vasca di acciaio
Capacità bottiglia	0,75 litri
Tipologia imballo	conf. 6 bottiglie
Zona di produzione	Mansuè
Tipologia suolo	
Densità d'impianto	
Forma di allevamento	guyot
Abbinamenti	<i>Si accompagna alle carni grasse, umidi, pollami e formaggi di media stagionatura.</i>
Temperatura di servizio	18/20°