

MOSOLE REFOSCO



Uno dei vitigni rossi più grandi e meno capiti dell'Italia è il Refosco. Lo diceva il Prof. Dubourdieu, autorevole maestro dell'enologia mondiale. I nostri vigneti curati in maniera maniacale danno un vino a volte misterioso e intrigante, ma dalla forte personalità.

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOC Venezia

Metodo di coltivazione: Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 20 anni

Vendemmia: fine settembre

Metodo di vinificazione: macerazione a contatto con le vinacce per circa 8/10 giorni

Fermentazione: in vasche di cemento a temperatura controllata tra 24 e 26 °C

Maturazione ed invecchiamento: un affinamento di circa 6 mesi in vasche di cemento

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 2°-3° anno

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: 4,60 g/l

Zucchero residuo: 0 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Bicchiere di servizio: calice Bordeaux

Caratteristiche: vino rosso dal profumo fruttato di lampone e mora selvatica. In bocca ha un sapore robusto, tannico, però morbido, avvolgente e lungo.
