



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

Xénto 18.22

VENETO IGT

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
2022

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno, anno d'impianto 2002.

Produzione: 60 quintali per ettaro, quando necessario pratichiamo il diradamento nel periodo dell'invaiaura.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta a perfetta maturazione mediamente avviene nella terza decade di Settembre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e messe in vinificatori a macerare per almeno 10 giorni, dopo la pressatura soffice si innalza la temperatura a 22/24°C per permettere l'innesto della malolattica e quindi si travasa il vino in tonneau da 500 lt dove affina per 18 mesi.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Olfatto: fruttato di mora selvatica, confettura di ciliegia su di una gradevole nota fumè. Elegante e complesso.

Gusto: notevole personalità, tannico e acidulo da giovane, molto deciso e corposo.

Alcool (% vol): 13

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: arrostiti, primi di selvaggina e formaggi di media stagionatura.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel. 0421 329365 - 333 5709146

info@vignedelbosco.com - www.vignedelbosco.com