

CAMPO CRÈ

REFOSCO DAL P. R.

Vino rosso Refosco dal Peduncolo Rosso IGT Marca Trevigiana

° 12,5 % Vol

15 °C



Refosco dal peduncolo rosso 80 %, Refosco di Faedis o Nostrano 20 %



Ponte di Piave, via Calderba



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 7 giorni. Selezione delle pressature.



Amabile, morbido, vellutato, rotondo. Nobile. Ottimo corpo, finale piacevole ed elegante, persistente. Profumi di frutta rossa e spezie.



Anche se corposo è un vino che si abbina molto bene a quasi tutto il pasto. Ottimo con carni bianche e affettati per la sua gentilezza, presenta un tannino morbido da affiancare anche a piatti particolari.