

# MOSOLE

# REFOSCO

## 2018



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 Lison Pramaggiore

---

**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:** 5,3 g/l

---

**Zucchero residuo:** 2 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

---

**Bicchieri 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.

---