



REFOSCO

Il nome DS deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "Tra Mari e Monti" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Refosco presenta note fruttate di frutti di bosco, sentori speziati di pepe nero con sfumature balsamiche. Il vino ha un gusto deciso, fresco, piacevolmente sapido, con una buona struttura. Ideale con piatti piccanti e speziati, come quelli della cucina indiana o messicana e per piatti vegetariani a base di legumi, funghi, cereali e verdure al forno, come melanzane e zucca. Si consiglia di servire a 16-18°C.



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Refosco Veneto IGT.

UVE: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle del Piave in Veneto, Italia.

TERRENO: argilloso di origine alluvionale.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 6.250-8.400 viti/ha allevate a guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica.

ALCOL: 13-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino profondo, presenta note fruttate di frutti di bosco, sentori speziati di pepe nero con sfumature balsamiche. Il vino ha un gusto deciso, fresco, piacevolmente sapido, con una buona struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con piatti piccanti e speziati, come quelli della cucina indiana o messicana e per piatti vegetariani a base di legumi, funghi, cereali e verdure al forno, come melanzane e zucca.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 20 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it