



Principi di Porcia
dal 1181

Codice EAN	80-26929-003054
Codice Articolo	REFT
Bottiglie	Bordolesi
Quantità bottiglie	600
Nr. Cartoni da 6	100
Piani	25 x 6 x 4 file
Peso	750 kg
Dimensioni	80 x 120 x 180 cm

Refosco dal Peduncolo Rosso



Nome vino:	Fattoria di Azzano - Refosco dal Peduncolo Rosso
Tipologia:	Vino rosso
Denominazione:	IGT delle Venezie
Ettari in produzione:	9,50 ha
Zona di produzione:	Azzano Decimo-Pramaggiore
Natura del terreno:	Profondo a tessitura franco argilloso-limoso, moderatamente calcareo e sub alcalino
Varietà uve:	Refosco dal Peduncolo Rosso
Esposizione:	NORD/SUD
Età media dei vigneti:	20 anni
Altitudine media:	25 mt slm
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Numero di viti per ha:	2.083
Produzione per ha:	9.000 kg
Produzione annuale:	14.000 bottiglie
Vinificazione:	Uve pigiadirasbate in maniera soffice, macerazione dai 7 ai 9 giorni con lieviti selezionati in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata di 28-32°C con rimontaggi e delestage; pressatura e travaso in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento
Affinamento:	Acciaio
Maturazione in bottiglia:	2-3 mesi
Colore:	Rosso rubino con riflessi leggermente violacei
Bouquet:	Fruttato, delicato con ricordo di mora e ribes
Sapore:	Sapido e aggressivo
Alcool:	12,20%
Acidità totale:	5,30 g/l
Ph:	3,46
Estratto secco:	21,50 g/l
Anidride solforosa:	72 mg/l (massimo per legge: 160 mg/l)
Abbinamenti Cibo&Vino:	Indicato per carni in umido e ai ferri, maiale e primi piatti con sugo di selvaggina
Valori indicativi dell'ultima vendemmia	



comunicazione@porcia.com - www.porcia.com

FATTORIA di AZZANO: Via Zuiano, 29 - 33082 Azzano Decimo PN - ITALY - Tel.+39 0434 631001
CANTINA del CASTELLO: Via Castello, 1 - 33080 Porcia PN - ITALY - Tel. e FAX +39 0434 921408

