



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Technické poznámky

- **FARBA** Hlboká rubínovo červená s fialovými odtieňmi.
- **VÔŇA** Silné tóny černíc, čerešní, korenia, tabaku a fialiek.
- **CHUŤ** Priamočiara, intenzívna s pevnými, ale zároveň zamatovými tanínami.

Návrhy na kombinácie

Vo všeobecnosti so všetkou divinou a grilovaným červeným mäsom. Vynikajúce k vyzretým syrom.

Hrozno

Refosco vzniká kombináciou rôznych odrôd klonov toho istého viniča. Vyskytujú sa tieto klony: V tomto prípade sú to: Standards of Faedis, Nostrano Base, Peduncolo Rosso ISVF1, ISVF4T. Kombináciou rôznych klonov vzniká veľmi komplexné víno s mnohými nuansami.

Vinifikácia

Po zbere sa strapce odstránia a hrozno sa zľahka vylisuje. Vzniknutý mušt sa spolu so šupkami preloží do sudov, kde sa pri kontrolovanej teplote začne alkoholové kvasenie. Stačanie sa uskutočňuje medzi 12 až 15 dní, potom víno odpočíva v nerezových nádržiach až do plnenia do fliaš.

- **ROZLOHA VINOHRADU** Ha 1.32
- **UČENIE VINIČA** Dvojitá guyotová metóda
- **ROZLOŽENIE VÝSADBY** 2.70 m x 0.9 m
- **ROK ROZLOŽENIA** ZIMA 1993
- **TYP PÔDY** Zatrávnený povrch

Nížinná poloha so severojužnou orientáciou riadkov a optimálnou východozápadnou expozíciou. Typ pôdy: hlinito-ílovitá.

TEPLOTA PODÁVANIA

18 °C