

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Il Colle

Refrontolo Passito

Colli di Conegliano Docg



Proprietà	Famiglia Ceschin
Inizio attività	1978
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica
Ettari	50
BTG prodotte	450.000



REFRONTOLO PASSITO

Vino rosso

Annata 2017

Tipologia Vino dolce

Colore Rosso

Territorio Colli di Conegliano Docg

Vitigni Marzemino

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Marzemino 100%

Vinificazione Le uve raccolte vengono lasciate riposare sui graticci fino a gennaio. In seguito vengono diraspate e poi torchiate. La fermentazione in vasche di acciaio dura circa 15/20 giorni.

Suolo Misto argilla, marnoso e calcareo.

Vista Il colore è rosso rubino, con riflessi violacei.

Olfatto Il profumo è intenso con note di mora e di marasca.

Gusto Corpo vellutato e una dolcezza ben bilanciata. Notevole la persistenza.

Affinamento Infine, il vino riposa 6 mesi in barrique, per poi essere filtrato e trasferito in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Sesto d'impianto 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro 20 hl/ha

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 80-100 gr/lt

Grado alcolico 13,50% vol

Temperatura di servizio 14°C