



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903



Refosco dal Peduncolo Rosso

Vitigno: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Nel Veneto orientale si coltiva da tempi antichissimi ed è annoverato tra i vitigni autoctoni di questo territorio.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord - Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: inizio ottobre

Produzione: 90 q/Ha

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 6 giorni a una temperatura di 28°C con 3 rimontaggi al giorno. Maturazione di almeno 6 mesi nelle cisterne in cemento per una maggiore stabilità ed equilibrio finale.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino molto intenso con evidenti sfumature viola.

Profumo: decisamente fruttato con netti sentori di mora, mirtillo e marasca che lo rendono particolarmente piacevole.

Sapore: corposo ma vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini.

Grado alcolico: 12 %

ACCOSTAMENTI

Accompagna ottimamente i primi piatti saporiti, pesci al sugo, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura ed anche baccalà, seppie e pesce in umido.

Va servito alla temperatura di 17-19 °C in ampi calici da vino rosso.