



REFRONTOLO PASSITO DOCG

Zona di produzione: Refrontolo, lungo la "Via Dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene.

Altitudine dei vigneti: 200/300 m. s.l.m.

Vitigno: Marzemino 100%.

Resa per ettaro: 8 t.

Vendemmia: manuale.

Appassitura: 4 mesi su graticci.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio e successiva svinatura.

Affinamento: 6 mesi serbatoi di acciaio, breve passaggio in barrique e 3 mesi di sosta in bottiglia.

Alcol: 14% vol.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con pasticceria secca, da fine pasto e da meditazione.

Temperatura di servizio: 14° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.