

*Ca' Biasi*



## Veneto I.G.T. Refosco Vino rosso 2018

**Uve impiegate:** 100% refosco vecchia varietà a bacca rossa presente nelle colline breganzesi.

**Collocazione vigneti:** località Fratte nelle colline di Breganze con esposizione a sud-est su terreno vulcanico.

**Vendemmia:** 18 settembre 2018

**Vinificazione:** pigiatura e fermentazione in serbatoi di acciaio con temperatura controllata tra 27/32° C durata 5-6 giorni, con macerazione e cessione del colore perfettamente riuscita fin dai primi giorni. Fermentazione malolattica spontanea

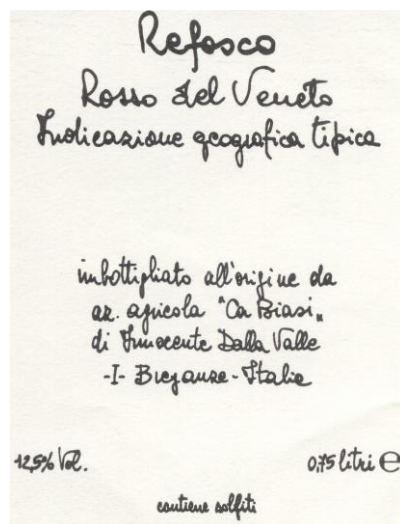
**Caratteristiche tecniche :** Alcool %: 12.70  
Acidità g/LT : 5.80  
pH : 3.53  
Estratto g/LT : 29

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature violacee

**Profumo:** vinoso e fine

**Sapore:** pieno, caldo, austero, erbaceo anche con leggera vena amarognola



Azienda Agricola  
Ca' Biasi  
di Dalla Valle Innocente  
Produzione vini DOC Breganze  
Via Fratte 12 36042 Breganze  
Tel / fax 0445/851069  
E- mail : cabiasi @ libero.it