

**COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.
REFRONTOLO PASSITO "FERVO"
DA UVE MARZEMINO**



Astoria - 114 [lt.0,50]



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

In Astoria su terreni collinari a 120-150 m. s.l.m.

Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 4000/4500 ceppi per ettaro con una età variabile dai 8 ai 15 anni.

Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro con una resa in vino del 30 % dopo appassimento.

Uve: Marzemino.

Sistema di allevamento: Gujot.

✓ **TECNOLOGIA**

Le uve, leggermente surmature, vengono vendemmiate a mano e riposte su graticci di canna dove rimangono in appassimento naturale per circa 3 mesi. A dicembre inoltrato si procede alla pigiatura; la fermentazione con macerazione delle vinacce per circa 2/3 giorni, viene arrestata anticipatamente per mantenere un alto residuo zuccherino. In primavera avviene l'imbottigliamento a cui fa seguito un periodo di riposo in bottiglia di diversi mesi.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Odore: delicato e caratteristico, fragrante, con deciso sentore di marasca e frutti di bosco.

Sapore: dolce, vellutato, corposo, armonico, sapido, con gusto di mora e frutti di bosco.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 13.00 - 14.00

Zuccheri, g/l 115.00 - 125.00

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Alla temperatura di 12 - 14° C.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Marzemino Refrontolo Passito D.O.C.G. "Fervo" - Astoria