

COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.

Refrontolo Passito "FERVO"

Van Marzemino druiven



Astoria - 114 [lt.0,50]



✓ **PRODUCTIEGEBIED**

De heuvels van het "Astoria" landgoed, op 120-150 meter boven zeeniveau.

Wijngaarden: met een noord-zuid en oost-west ligging; 4.000/4.500 druivenstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: 8-15 jaar.

Gemiddelde opbrengst: 1,5 tot 2 kg. per druivenstok is 7.000/8.000 kg. per hectare. Opbrengst na het drogen van de druiven: 30%

Druivensoort: Marzemino.

Snoeiwijze: Guyot.

✓ **TECHNOLOGIE**

De druiven worden, licht overrijp, handgeplukt waarna ze op bamboe rekken worden gedroogd voor ongeveer 3 maanden. Midden december worden de druiven gekneusd waarna de vergisting start (druiven inclusief de steeltjes en pitjes). Dit duurt ongeveer 2/3 dagen. De gisting wordt voortijdig gestopt om zo een wijn te verkrijgen met een hoog suikergehalte. Na de botteling in de lente rust de wijn nog een paar maanden op fles.

✓ **WIJNOMSCHRIJVING:**

Kleur: intens robijnrood met violet schittering.

Geur: delicaat, karakteristiek, aangenaam, intense geuren van maraschino-kersen en bosbessen.

Smaak: zoet, fluweelzacht, vol, harmonieus, kruidig, met hints van bosbessen en bramen.

✓ **CHEMISCHE SAMENSTELLING**

Alcoholpercentage, % vol. 13.00 - 14.00

Suikergehalte, g/l 115.00 - 125.00

Zurengelate, g/l 5.00 - 6.00

✓ **SERVEERTEMPERAATUUR**

12 - 14 °C.

✓ **BEWAREN**

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ **AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING**

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