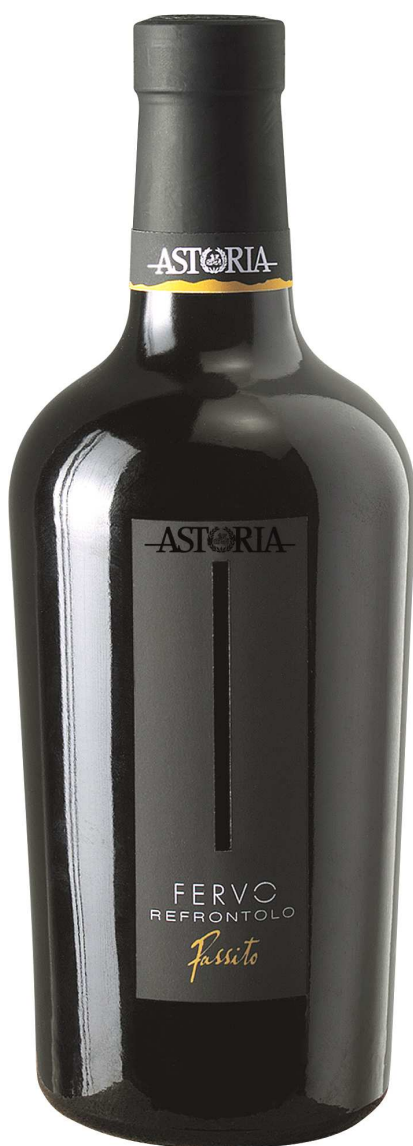


**COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G. [A.O.C.G.]
REFRONTOLO PASSITO "FERVO"**

**[COTEAUX DE CONEGLIANO A.O.C.G.
REFRONTOLO VIN DE PAILLE "FERVO"]**



CEPAGE MARZEMINO

✓ **ZONE DE PRODUCTION**

Dans le domaine Astoria sur des terrains collinaires à 120-150 m. d'altitude..

Vignobles orientés nord-sud et est-ouest comptant 4000/4500 ceps par hectare ayant un âge variable de 8 à 15 ans.

Production moyenne de 1,5/2 kg par cep équivalent à 70/80 q.li par hectare ayant un rendement en vin de 30 % après passerillage.

Cépage: Marzemino.

Méthode d'élevage: Gujot.

✓ **TECNOLOGIE**

Les raisins, laissés sur la souche au-delà de la maturation normale, sont vendangés à la main et déposés sur des claies de canne pour laisser s'effectuer le passerillage naturel et ce pendant environ 3 mois. En décembre, on procède au foulage ; le process de fermentation avec macération du marc de raisin durant environ 2/3 jours sera bloqué avant son achèvement afin de garder un résidu sucré élevé. Au printemps, le vin sera mis en bouteille et devra être laissé reposer en bouteille pendant plusieurs mois .

✓ **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Couleur: rubis intense avec reflets violacés.

Odeur: délicat et caractéristique, parfumé, avec la fragrance de la marasque et des fruits des bois

Goût: doux, velouté, qui a du corps, harmonique et sapide avec un arrière-goût de mûre et de fruits des bois.

✓ **CARACTERISTIQUES CHIMIQUES**

Alcool effectif, % vol. 13.00 - 14.00

Sucres, g/l 115.00 - 125.00

Acidité totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURE DE SERVICE**

Servir à 12 - 14° C.

✓ **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de sources de lumière et de chaleur.

✓ **APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS**

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

Astoria - 114 [lt.0,50]

