



“FERVO”
COLLI DI CONEGLIANO
D.O.C.G. REFRONTOLO
PASSITO

• **ZONA DI PRODUZIONE**

In tenuta 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 8-15 anni di età. Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

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 ORGANOLETTICHE**

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. 13.50 – 14.50

Zuccheri, g/l 115.00 – 125.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Alla temperatura di 12 – 14° C.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI DA DESSERT**

“Fervo” Refrontolo Passito D.O.C.G. - Astoria