



CANTINEBUOSO®

IN CAORLE DAL 1972

Caratteristiche Tecniche

Area di produzione	Veneto, Nord-Est, Italia
Composizione varietale	100% Refosco
Potenziale invecchiamento	5-7 anni
pH	3,34
Acidità Totale	6,83 g/L
Acidità Volatile	0,33 g/L
Gradazione	12,31°
Estratto secco	27,3 g/L
Zuccheri	8,30 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato, dal profumo vinoso caratteristico di sapore asciutto, pieno.

Questo vino è consigliato in abbinamento con selvaggina da piuma, carni rosse, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura.

Vinificazione

Le uve prodotte esclusivamente nell'azienda agricola di famiglia provengono da terreni di tipo argilloso di medio impasto con frammenti conchiliari da impianti di tipo Sylvoz.

Le uve raccolte la prima settimana d'ottobre subiscono una diraspatura poi vengono poste a fermentare in serbatoi d'acciaio inox per circa due settimane a temperatura controllata, raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene separato dalle vinacce esauste, pressato dolcemente, filtrato e riposto in cantina fino al momento dell'imbottigliamento.

