



Roggio dei Roveri

Refosco DOC Venezia

En el viñedo

Refosco dal Peduncolo Rosso es una cepa autóctona caracterizada por un período de maduración bastante tardío.

Las uvas, vinificadas en pureza, se seleccionan de los viñedos más antiguos, perfectamente adaptados al territorio, que ofrecen un excelente equilibrio y una gran calidad. Se presta especial atención a las operaciones en viñedo, con el objetivo de mejorar la radiación solar de los racimos para que alcancen la madurez deseada.

En la bodega

Las uvas, recolectadas a mano y seleccionadas mediante una selección cualitativa, se vinifican con una maceración con los hollejos que varía de 25 a 30 días para permitir la mejor extracción de color y taninos. Luego el vino madura en barricas de roble durante 12 meses y posteriormente en barricas más grandes durante 6 meses.

Para degustar

Vino reserva de color rojo intenso con reflejos violáceos; el aroma es envolvente debido a las elegantes fragancias de canela y las notas de mermelada de moras y ciruela seca; el sabor es cálido y elegante y denota perfecta armonía gusto-olfativo. De estructura sólida, austera, envolvente y armoniosa.

Más

Excelente vino entre las reservas del Bosco del Merlo. De una vid autóctona que es patrimonio del territorio, de la biodiversidad y de la historia. El nombre de la vid hace referencia al color característico de la base del raquis (tallo) en la fase de maduración de la uva.

¿Qué significa “Roggio dei Roveri”?

El nombre recuerda la composición “Arano” de Giovanni Pascoli, contenida en el poemario Myricae, El último paseo.

Combinaciones

Marida perfectamente con platos de carnes rojas al horno típicos de la zona, como el codillo de cerdo al horno, la ternera asada o la caza de liebre y faisán.

Sabor a 18 °C



Gambero Rosso
2 bicchieri



Wine Enthusiast
90 puntos



Vinibuoni d'Italia
4 stelle



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
94 puntos

14,5% Vol.

Tamaños de botella: 0,75 l

Azúcares: 1,5 ($\pm 1,5$) g/l

