



## STAJNBECH ROSSO

**Refosco e Cabernet Sauvignon: un connubio esaltato dal legno di rovere in un'esplosione di frutta e spezie. La buona acidità di questo vino lo rende elegante ed equilibrato.**

**Alla vista:** rosso rubino carico con intensi riflessi violacei

**Al naso:** eleganti sentori di mora, marasca, vaniglia e note speziate.

**In bocca:** Il sapore è di grande spessore: secco, pieno, armonico, con note di cioccolato e frutta rossa accompagnate da un elegante retrogusto di rovere.

### Consigli utili:

**Abbinamenti:** formaggi stagionati, carni importanti, selvaggina, grigliate. Da gustare da solo a fine pasto.

**Temperatura di servizio:** 18°C. Stappare qualche ora prima del servizio.

**Conservazione:** in luogo fresco a riparo da fonti di luce e di calore.

### Curiosità agronomiche:

**Vitigni utilizzati:** 70% Refosco dal Peduncolo Rosso, 30% Cabernet Sauvignon

**Zona ubicazione vigneti:** Belfiore di Pramaggiore.

**Tipologia di terreno:** argilla

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 6000 ceppi/ha

**Resa:** 70 q.li ettaro

### Curiosità enologiche:

**Vinificazione:** pigiatura soffice e criomacerazione in fermentini di acciaio inox. Vinificazione tradizionale in rosso. Macerazione per 10-14 giorni.

**Affinamento:** in botti di acciaio inox.

**Denominazione:** IGP Trevenezie