



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

**COLLI DI CONEGLIANO**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**REFRONTOLO**  
**PASSITO**



<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Refrontolo.
<b>TERRITORIO:</b>	Suoli a substrato argilloso.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Filare a spalliera.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone le escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Marzemino di Refrontolo 100%.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale, con appassimento delle uve fino a gennaio su graticci ed in cassette di legno in ambienti arieggiati. Resa 80 q.li/ha. Resa in vino 30%.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pigiatura delle uve e fermentazione del mosto a contatto con le bucce, a temperatura controllata.
<b>AFFINAMENTO:</b>	In recipiente di acciaio e legno.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore rosso intenso con riflessi violacei, brillante, delicato profumo di frutta a bacca rossa, marasca, mirtillo, confettura, uva sultanina. Dal gusto morbido e strutturato al corpo.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	14% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Ottimo vino da dessert, ideale per la pasticceria, frittelle tipiche veneziane, crostate con marmellate di frutti rossi, fregolotta o dolci a base di mandorla e cioccolato fondente; con l'invecchiamento da formaggi erborinati e stagionati abbinati a delle mostarde o miele. Ideale da meditazione per la sua eleganza ed equilibrio.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	14-16 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,50 litri