

## REFRONTOLO PASSITO

*Vigneto singolo*

*Uve: Marzemino*



Il Refrontolo Passito era il preferito da Mozart, che lo definisce "Eccellente Marzemino", nella sua opera "Don Giovanni". A Refrontolo, patrimonio mondiale UNESCO, la produzione del Marzemino Passito è una tradizione che si ritrova sin dal 1400. Perfetto abbinamento con cioccolato e come vino da meditazione.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Refrontolo Passito Colli di Conegliano DOCG.

**UVE:** 100% Marzemino.

**CENNI STORICI:** a Refrontolo la produzione del Marzemino Passito è una tradizione che si ritrova sin dal 1400. Questo vino era usato dalle gestanti come ricostituente dopo le fatiche del parto. Il Marzemino Passito di Refrontolo ha impressionato e ispirato anche Mozart, che lo ha persino menzionato come "Eccellente Marzemino" nel suo Don Giovanni. Infatti, questo vino gli veniva portato dal suo librettista, il Da Ponte di Vittorio Veneto.

**ZONA DI PRODUZIONE:** podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO. Colvendrame è il nome del colle in cui sono situati questi vigneti, i quali godono di un'esposizione e di un clima molto favorevoli.

**ALTIMETRIA:** 200-350 m.

**TERRENO:** di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

**CLIMA:** mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 3.500-5.500 viti/ha allevate a cordone speronato.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1987.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** fine settembre, quando le uve hanno completato la formazione del quadro aromatico e ammorbidito i tannini. Esse vengono scrupolosamente cernite e poste ad appassire.

**VINIFICAZIONE:** quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-dirasate selezionando gli acini migliori e fatte macerare in fermentazione. Quindi si effettua la svinatura e al termine della fermentazione il vino si affina per 36 mesi in barrique di rovere, per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino estremamente carico con riflessi violacei, profumo intenso ed avvolgente di frutti di bosco maturi e di viola, gusto pieno, di marasca e mora mature, piacevolmente dolce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** perfetto abbinamento con cioccolato, crostate di frutta, formaggi stagionati o fuori pasto come vino da meditazione.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 25-30 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 13-15% vol. (a seconda dell'annata).

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 500 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** mm (diametro x altezza): 77x270.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** kg (pieni): 1,10 kg/bt, 6,80 kg/ ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 15 strati da 6 cartoni, pari a 90 casse per pallet, 540 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** mm (lunghezza x larghezza x altezza): 490x280x950.