

# LIESSI

*Col del Moin*

## Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOCG

*Il vino che meglio caratterizza il territorio di Refrontolo, dove è prodotto ancora in piccole quantità da pochi produttori che continuano a valorizzarlo.*



### *Scheda Tecnica*

ZONA DI PRODUZIONE	Refrontolo (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200/300 metri
VITIGNO	Marzemino 100 %
RESA PER ETTARO	10 t.
VENDEMMIA	Manuale
APPASSITURA	4 mesi su graticci
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura, seguita da fermentazione con vinacce per circa quattro settimane, fermentazione malolattica e sosta in tonneaux per circa dodici mesi
AFFINAMENTO	Affinamento in bottiglia tre mesi minimo
ALCOL	14 % vol
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Pasticceria secca a base di frutta rossa, cioccolato, crostate di frutta, da provare con formaggi di lunga stagionatura/erborinati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14° C
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e al riparo dalla luce