



# Refosco dal Peduncolo Rosso

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** Le uve vengono selezionate in vigna e raccolte tardivamente per ottenere un mosto corposo molto colorato con tannini intensi ma eleganti. La fermentazione avviene in temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino segue un affinamento di 8/10 mesi in parte in vasche di acciaio e in parte in legno, dove i tannini si ammorbidiscono. Svolge subito la malolattica e di seguito l'affinamento per essere imbottigliato nella primavera successiva.
- GRADAZIONE:** 13%
- UVE:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
- COLORE:** Rosso rubino molto intenso con riflessi violetti
- PROFUMO:** Tipico, molto intenso con sentori di frutta rossa e note di sottobosco con note speziate dovute al passaggio in legno
- GUSTO:** Pieno e vellutato, ottima struttura, tipico ma morbido in bocca. Vino equilibrato con acidità che dona piacevolezza e lunghezza in chiusura
- ABBINAMENTI:** Eccellente abbinato a carni rosse, arrostiti e selvaggina, ottimo per accompagnare formaggi stagionati o di media stagionatura.
- DURATA:** 5 anni

