



# Refosco dal Peduncolo Rosso "CATE"

- SUOLO:** Marna eocenica e flysch
- LAVORAZIONE:** Le uve vengono raccolte tardivamente e vengono selezionate in vigna e presso la cantina. Solo i migliori grappoli vengono diraspatis e messi a fermentare. La fermentazione avviene inizialmente insieme ad una macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la macerazione e la svinatura il vino finisce la fermentazione in barriques di rovere francese in parte nuove e in parte di primo passaggio; qui rimane per 12 mesi per l'affinamento in legno. Dopo l'imbottigliamento rimane per circa cinque mesi in una cantina a temperatura controllata per l'affinamento finale.
- GRADAZIONE:** 13%
- UVE:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
- COLORE:** Rosso rubino molto intenso, impenetrabile
- PROFUMO:** Elegante, complesso, molto intenso. Presenta profumi di frutti rossi e more con note di sottobosco armoniosamente integrati ad aromi di spezie e cuoio: una piacevole nota finale di vaniglia e crema
- GUSTO:** Molto corposo, potente ed elegante, con chiare note di lampone e liquirizia. Grande struttura tannica con tannini dolci arricchiti di evidenti sentori di frutta matura e spezie. Acidità spiccata ma armoniosa e ben bilanciata; chiusura molto piacevole, pulita e persistente.
- ABBINAMENTI:** Eccellente abbinato a carni rosse, arrostiti e selvaggina, ottimo per accompagnare formaggi stagionati o di media stagionatura.
- DURATA:** 5 anni

