

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



ANNATA	2015
SUOLO	Marna eocenica e 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 inox. 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	13,5%
UVE	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
COLORE	Rosso rubino molto intenso con riflessi violetti.
PROFUMO	Tipico, molto intenso, con sentori di frutta rossa, note di sottobosco e 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.
INVECCHIAMENTO	5 anni