



dePuppi

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO “CATE”



SUOLO	Marna eocenica e ciottoloso.
LAVORAZIONE	Le uve vengono raccolte tardivamente e selezionate in vigna e presso la cantina. Solo i migliori grappoli vengono diraspati e messi a fermentare. La fermentazione avviene inizialmente insieme a una macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio inox, a temperatura controllata. Dopo la macerazione e la svinatura il vino finisce la fermentazione in barrique 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; piacevole nota finale di vaniglia e crema.
GUSTO	Molto corposo, potente ed elegante, con chiare note di lampone e liquirizia. Grande struttura 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.
INVECCHIAMENTO	15 anni