



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Varietà delle uve: 100% Refosco dal peduncolo Rosso

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale nella seconda decade di ottobre

Vinificazione : Dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le bucce per circa 6-9 giorni ad una temperatura max di 27°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Dopo la svinatura e la fine della fermentazione si effettua una lunga serie di batonnage in botti di acciaio inox e una parte in tini da 20hl in rovere.

Acidità: 5,7 g/l

Alcool: 12,5 % in volume

Colore: Vino dal colore rosso rubino intenso

Note olfattive e gustative: Vino dal profumo gradevole con sentore di mora, lampone e sottobosco; in bocca è caldo, asciutto con persistente retrogusto, poco erbaceo.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 18 °C.

Abbinamenti: Si presta ottimamente con carni grasse, pollame e selvaggina.