

*Matteo Braidot*

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

### **Uve utilizzate:**

100% Refosco dal peduncolo rosso

### **Vendemmia:**

inizio ottobre

### **Vinificazione ed affinamento:**

diraspatura e macerazione per 10-15 giorni (in base all'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura e il liquido viene convogliato nuovamente nelle vasche dove termina la fermentazione. Dopo un travaso il vino resta in vasca fino al periodo d'imbottigliamento.

### **Caratteristiche organolettiche:**

col colore rosso rubino, il vino si presenta al naso con chiare sensazioni di amarena, pepe e vaniglia e in bocca rispecchia le aspettative avute all'olfatto, risultando pieno, ma allo stesso tempo fresco e di facile beva.

### **Abbinamento:**

ottimo con carni alla griglia, arrosti e selvaggina.

### **Temperatura di servizio:**

16 -18° C.

