

S T U R M

Refosco dal Peduncolo Rosso

La parte virile della vite,
la grafite fatta vino.



14%
grado alcolico

uve
refosco dal
peduncolo rosso

40
anni
età media vigneti

CHI NON LO CONOSCE LO RITIENE UN “DURO E PURO”. PURO, LO È! MA ALLO STESSO TEMPO È GENEROSO E RIVELA UN GRANDE SPESSORE. MAI FACILE, IL NOSTRO SI FA GRAFITE, CUOIO, RIBES. DEGUSTARLO SIGNIFICA INOLTARSI IN UN SOTTOBOSCO DI PROFUMI VIVIDI. È SELVAGGIO! UNA GUIDA TENACE, SINCERA, VIRILE, PERFETTAMENTE CAPACE DI CONDURTI ALLA META. SIAMO COSÌ, LONTANO DAI SOLITI PERCORSI: SUL TAPPETO PIOVONO PREZIOSE MORE SELVATICHE, MARASCHE E CHIODI DI GAROFANO.

Segno zodiacale: ariete.

Colore preferito: il viola.



UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso

VIGNETO

Età media vigneti: 40 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare nei tini di legno per un periodo di 20 - 25 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento in botticelle di rovere per 20 mesi e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa 6 mesi.

SENSAZIONI

Terra, sangue, grafite, vino di territorio, vino grasso, di spessore. Dal colore rosso rubino intenso, all'olfatto caldo di mora selvatica, marasca, viola e chiodi di garofano. Dal sapore pieno, rotondo e morbido. Retrogusto lungo e persistente, fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con salumi e formaggi, tortelli di carne, pollame e stinco di vitello al forno.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

GRADO ALCOLICO: 14,0% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

S T U R M