Nome del vino: REFOSCO

Uve : Refosco dal peduncolo rosso

Anno di impianto vigneto: 2004

Le uve raccolte in due tempi, le prime raccolte (20%) hanno subìto un appassimento leggero (2 – 3 settimane) e poi vinificate in tino aperto con follature manuali ,le seconde invece , dopo la raccolta manuale, vengono pigiate e diraspate e poste a macerare in vasca d' acciaio a bassissime temperature per 5 giorni senza l' avvio della fermentazione, per favorire l' estrazione di sostanze aromatiche e coloranti.
Successivamente il pigiato è stato fatto fermentare a temperatura controllata e le vinacce sono state lasciate a contatto con il mosto per altri 10 giorni svolgendo in acciaio anche la fermentazione malolattica.
Il 100% della massa è stata affinata in botti da 7 hl di rovere di Slavonia, per 12 mesi
Il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi, sentori di spezie (pepe verde), e di frutti di bosco (ribes nero, mirtillo), in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente e l' aromaticità dello speziato dona quasi una piccantezza al gusto, denota una caratteristica di selvatichezza domata dalla maturazione avanzata delle uve che lo rendono complesso , i tannini risultano comunque dolci ed in equilibrio con il corpo, nel complesso risulta un vino affascinante di buona struttura e ragguardevole lunghezza in bocca. Se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, stufati e formaggi stagionati; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 18 °C .