



TONUT



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VITIGNO:

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IN PUREZZA.

TERRITORIO:

I VIGNETI SI TROVANO NELLA NOSTRA ZONA DI PRODUZIONE.

COLORE:

INTENSE E CUPE TONALITÀ DI ROSSO RUBINO CON UNGHIA VIOLACEA.

PROFUMO:

SI PERCEPISCONO NETTAMENTE PROFUMI DI FRUTTA COME PRUGNA E MORA SELVATICA, DI FIORI COME LA VIOLETTA. DA GIOVANE TROVANO SPAZIO NOTE ERBACEE E VEGETALI, COME IL PEPERONE E LA LIQUIRIZIA OLTRE A UNA PIACEVOLE NOTA SPEZIATA DI PEPE NERO.

GUSTO:

AL GUSTO SI PRESENTA VINOSO, CARATTERIZZATO DA UN PIACEVOLE RITORNO DELLA PRUGNA E DEI FRUTTI NERI, TANNICO, DI NOTEVOLE COMPLESSITÀ RIMANE ELEGANTE NELLA SUA PERSISTENZA DI SAPORE E SAPIDITÀ.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE DELLE UVE AVVIENE DOPO LA DOLCE DIRASPATURA IN SERBATOI DI ACCIAIO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA. VENGONO ESEGUITI DIVERSI RIMONTAGGI PER ESTRARRE COLORE E TANNINI. DOPO LA SVINATURA IL VINO VIENE FATTO AFFINARE PER IL "SUO TEMPO" IN BOTTE DI ROVERE FRANCESE DA 1000 LITRI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN PERIODO DI AFFINAMENTO PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

ABBINAMENTI:

OTTIMO PER ACCOMPAGNARE PRIMI CON RAGÙ IMPORTANTI, MA ANCHE SECONDI DI SELVAGGINA GUSTOSI, CARNI ALLA GRIGLIA E FORMAGGI STAGIONATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

L'IDEALE SAREBBE A UNA TEMPERATURA DI 18° C.

SI SUGGERISCE L'APERTURA UN'ORA PRIMA DEL SERVIZIO.