

S T U R M

Refosco dal Peduncolo Rosso

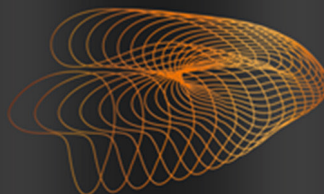
La parte virile della vite,
la grafite fatta vino.



uve

refosco dal
peduncolo rosso

S T U R M



STURM: structure & nature.

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, CUIOIO, RIBES.
DEGUSTARLO SIGNIFICA INOLTRARSI
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 CHE SI ESALTANO CON
IL LUNGO INVECCHIAMENTO.**

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

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare per un lungo periodo, durante il quale vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura.

Segue la svinatura, l'invecchiamento per diversi mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Terra, grafite, vino di territorio, vino grasso, di spessore. Dal colore rosso rubino intenso, all'olfatto caldo di mora selvatica, marasca e violetta selvatica.

Dal sapore pieno e deciso. Retrogusto lungo e persistente, fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi. Il Refosco dal Peduncolo Rosso è vino autoctono che lascia il segno, graffia!

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

S T U R M