

# VIGNA DEL TEMPO / REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



Varietali:

**100% Refosco** dal peduncolo rosso

Tipologia:

**Rosso speziato barricato**

Temperatura di servizio:

**18-20 °C**

Grado alcolico:

**Vol 14%**

Bottiglia:

**0,75 l – 1,5 l**

Lifestyle:

**Long aging red**

Abbinamenti:

**Cacciagione**

Ideale per:

**Viaggiatori nel tempo**

## L'appassimento che rinvigorisce.

Poco si parla e meno si sa del Refosco dal Peduncolo Rosso. Vitigno antico, si pensa sia il famoso "Pucinum", vino amato dall'imperatore romano Giulio Cesare. Indubbiantemente questo vino rosso di stoffa ne ha, e molta, ma tende talvolta a diventare un po' bisbetico. Ecco che quindi col sapere di nonni e zii abbiamo cominciato a produrlo con parziale appassimento delle uve, che avviene per ventilazione naturale nel nostro fruttai.

Oltre alla naturale concentrazione di zuccheri e tannini delle uve, le stesse si arricchiscono di profumi e sapori, che solo l'appassimento dà. A fine fermentazione

le vinacce vengono torchiate, ed il vino affinato in carati di legno di primo e secondo passaggio per oltre un anno.

Il momento dell'assemblaggio delle diverse barrique è sempre un'emozione, condita da profumi e sapori che solo il Refosco dal Peduncolo Rosso sa dare. Fluttua nel calice, lacrimando le pareti.

Rosso rubino con riflessi sempre vivi. Ammalia l'olfatto con sensazioni di marasca, frutta sotto spirito, tabacco, note balsamiche, eucalipto. Tannino dolce e finemente levigato, grande volume, senza però mancare in freschezza, anche nel retro-olfatto!