

# Tenuta Casate

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

### D.O.C. Friuli Isonzo

**Note degustative:** Di colore rosso rubino granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e di sottobosco. Sapido, leggermente tannico.

**Vinificazione:** L'uva raccolta è stata immediatamente diraspata e travasata in un vinificatore. Vengono effettuati due rimontaggi al giorno, con il completo rimescolamento della vinaccia.

La fermentazione avviene intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Dopo 12 giorni si effettua la svinatura e la pressatura. Affinamento in vasca d'acciaio.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo con cacciagione.

**Tasting notes:** Ruby red colour with garnet hue and tending towards purplish blue, it has an intense and pleasant fragrance with hints of wild blackberry and undergrowth. Sapid, slightly tannic.

**Vinification:** Immediately after collection, the grapes are destemmed and racked to a wine-making machine. Pumping over is performed twice a day with a complete mixing of the pomace.

Fermentation is performed at approximately 28°C to allow the extraction of colouring substances and tannins. After 12 days, racking and pressing are performed. Refinement in stainless steel vats.

**Food pairing suggestions:** Excellent with game.

