

Refosco dal peduncolo rosso Ca' Papin – 2020

➤ Carta d'identità

Nome : Ca' Papin

Denominazione: Refosco dal peduncolo rosso

Uve: 100% Refosco dal peduncolo rosso

Vendemmia: 2020 – 9 settembre a mano su carro vendemmia



L'uva refosco si presenta a grappoli generosi con acini grossi, viene raccolta a mano e riposta direttamente sul carro vendemmia per essere poi pigiadiraspata. La vendemmia 2018 è stata fatta in una giornata calda e asciutta e grazie all'estate particolarmente secca l'uva era perfetta senza presenza di muffe o rotture degli acini. Il mosto resta in fermentino a fare la macerazione sulle bucce con continui rimontaggi per 5 giorni prima di essere svinata.

➤ Cantina

- Pigiatura:** Diraspatura e pigiatura, 5 giorni di contatto con le bucce con 3 rimontaggi quotidiani che bagnano il cappello.
- Fermentazione:** Fermentazione a temperatura controllata con attivazione spontanea dai propri lieviti indigeni. A fine fermentazione si attiva spontaneamente la malolattica.
- Decantazione:** Travasi continui in tini di acciaio.
- Filtrazione:** Filtrazione tangenziale.
- Grado alcolico:** 12,5% Vol.
- Contiene Solfiti**

➤ Servizio

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Abbinamenti consigliati: Si accosta benissimo alle carni sia bianche e rosse, sia di casa che selvatiche, cotte sia alla griglia che arrostate ed ancora ai formaggi a pasta dura.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

www.dofine.it

Tel. 324 568 7412 Riccardo enoturismodofine@virgilio.it

Tel. 333 6857 399 Nicoletta cantinadofine@virgilio.it

