

CASON BRUSA[®]



"BRONTE" REFOSCO D.P.R. IGT VENETO RISERVA

Capacità
0.75 lt

Alcol
14,5 % vol



100% Refosco d.p.r.



Veneto



16-18 °C

Vinificazione

La tradizionale vinificazione in rosso a contatto con le bucce avviene dopo un periodo di 30 giorni in cui le uve, raccolte a mano, vengono lasciate appassire allo scopo di ottenere un vino con maggiore concentrazione di aromi e struttura. Il vino viene poi fatto maturare almeno 18-24 mesi in botti di rovere francese.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso. Compiono riflessi ambrati con l'invecchiamento. Profumo intenso dove le note fruttate di amarena, frutti di bosco maturi e prugna si accompagnano ad e intriganti richiami di vaniglia, caffè e cacao. Pieno, caldo e rotondo, con tannini vellutati.

Abbinamenti gastronomici

Carni rosse, selvaggina, funghi e tartufi, formaggi stagionati. Un ottimo vino da meditazione che sorprende abbinato al cioccolato fondente.



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE