

# Rivecoldefer

Ru' n° 3



**Caratteristiche del vitigno:** elegante blend di vini rossi Merlot e Refosco.

**Affinamento:** dopo un appassimento di 4 mesi in cassetta, ogni grappolo viene diraspato a mano e gli acini torchiati più volte. Questo fa sì che il mosto abbia un bel colore rosso scarico e la fermentazione avviene senza vinaccia. Finita la fermentazione ed i primi travasi, l'affinamento avviene in bottiglia per 24/30 mesi.

**Sistema di allevamento:** guyot semplice.

**Vendemmia:** esclusivamente manuale.

**Colore:** rosso granato

**Profumo:** marasca, caramello e leggermente speziato.

**Sapore:** morbido con retrogusto leggermente tannico.

**Abbinamenti:** cioccolato fondente o formaggi stagionati erborinati.

**Gradazione:** 14% vol

**Temperatura di servizio:** 14°-16°