

**Linea:**

Le Conterie - Collezione Privata

**Denominazione:**

Vino Rosso I.g.t. Trevenezie

**Vitigno:**

Refosco dal peduncolo rosso

**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di settembre

**Annata:**

2021

**Affinamento:**

Legno, 14 mesi in barriques  
da 225 lt. di rovere francese



Gradazione alcolica: 13,5%

## Vinificazione ed affinamento

Le uve vengono vendemmiate nelle prime ore del mattino per mantenere integra la qualità. Appena arrivata in cantina, l'uva viene messa a macerare in serbatoi d'acciaio per un tempo compreso tra i 5 e 7 giorni ad una temperatura di fermentazione tra i 28 e i 30° C dove, il contatto diretto con le bucce, farà in modo che il mosto si arricchisca di tutte le proprietà organolettiche presenti in esse. Dopo la macerazione si passa ad una leggera pressatura portando poi al termine la fermentazione alcolica precedentemente avviata durante la macerazione. Nel corso dello stoccaggio in cantina, seguiranno diversi travasi che permetteranno il naturale illimpidirsi del vino. Una volta trascorso il tempo necessario ad ottenere un vino sufficientemente limpido per decantazione, viene messo a riposare in barriques di rovere francese per un periodo di minimo 12 mesi. Il vino sarà tolto dalle barriques solo una volta raggiunto l'equilibrio sensoriale ricercato dal produttore. Terminato l'affinamento, il vino contenuto nelle diverse barriques viene assemblato e messo in un unico serbatoio d'acciaio in attesa dell'imbottigliamento.

## Note di degustazione

Con il suo colore rosso rubino intenso, Relevant è caratterizzato al naso da sentori di frutti rossi maturi, complessate da lievi note speziate come la liquirizia, la vaniglia e piacevoli note fumose che ne rilevano tutta la sua complessità. All'assaggio il vino si presenta morbido e vellutato, con una buona presa al palato caratterizzata da un tannino persistente ma delicato, un'acidità e una morbidezza ben equilibrata che ne determinano lunghezza e persistenza.

## Abbinamenti e servizio

Vino che trova il giusto abbinamento con piatti a base di carni rosse di alto pregio, cotte alla brace e selvaggina, interessante l'abbinamento con formaggi stagionati. 20-30 minuti prima del servizio è consigliata una corretta scaraffatura per permettere l'adeguato arieggiamento del vino, servirlo ad una temperatura compresa tra i 16-18°C per una perfetta esperienza sensoriale.