

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Un vino antico. Ne possiamo ripercorrere le origini almeno fino al XIV secolo. Il nome descrive le caratteristiche del peduncolo del grappolo che in piena maturità è di colore rosso vinoso. Si è adattato perfettamente al clima friulano e riesce a esprimere grande tipicità anche nelle zone più fresche. Esige terreni poveri.

Colore rosso rubino, quasi granato con riflesso violaceo. Profumo vinoso, schietto e deciso, tipico sentore di sottobosco. Gusto asciutto, ottima freschezza, giustamente tannico, carattere deciso.



VITIGNO	Refosco dal peduncolo rosso 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 70-120 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C, con frequenti rimontaggi
AFFINAMENTO	24/30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, poi in bottiglia per almeno 48 mesi prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1983 / 2006
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000/6.800 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 18°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Primi piatti con sughi di carne rossa, selvaggina in umido, arrostiti di carne rossa, formaggi stagionati. Ideale con pappardelle al capriolo, filetto in crosta senapata, cinghiale in salmì, Ragusano stagionato