REFOSCO

FRIULI

Il "Refosco dal Peduncolo Rosso" è uno dei vitigni autoctoni più importanti del Friuli Venezia Giulia.
Se coltivato con dedizione e vinificato con cura può esprimersi ai livelli dei più grandi vini rossi internazionali.

Limitiamo con attenzione le rese per ettaro per bilanciare la generosità di questo vitigno. Tutte le operazioni in vigna vengono svolte manualmente dalla fioritura alla vendemmia. Le uve vengono diraspate e pigiate con delicatezza per poi fermentare e macerare per 12/15 giorni a seconda della sensibilità del vignaiolo. Il vino poi viene trasferito in barriques francesi di secondo passaggio e si affina per almeno 16 mesi.

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

I profumi rimandano alle prugne mature e le more selvatiche ed evolvono in toni più complessi con l'invecchiamento fino a ricordare il tabacco e la pelle.

Il Refosco ha tannini importanti ma rotondi e fini, tipici del vitigno. Al palato ha una bella freschezza accompagnata a sensazioni vellutate e gradevoli.

Carne stufata o brasata, carne rossa alla griglia o formaggi maturi.

18°C

Tulipano di medie dimensioni