

refosco

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è una varietà autoctona del Friuli Venezia Giulia. Coltivata con cura può essere espressione di vini di grande spessore e permettere a una regione identificata in genere per l'importanza dei propri vini bianchi di confrontarsi con altre realtà più blasonate.

marco cecchini
INDEPENDENT WINERY IN ITALIA



AZ. AGR. CECCHINI MARCO
Colli Orientali del Friuli - Italia

sede legale:
V. BUTTRIO 8, 33040 PREMARIACCO (UD) ITALIA

vigneto e cantina:
V. COLOMBANI, 33040 FAEDIS (UD) ITALIA
PH & FAX +39 0432 720563
MOBILE +39 340 5944542
WWW.CECCHINIMARCO.COM
INFO@CECCHINIMARCO.COM

WINES FOR THE PEOPLE YOU CARE ABOUT



Le rese per ceppo e per ettaro sono estremamente basse per bilanciare la vigoria e la generosità di questo vitigno.

I grappoli vengono selezionati gradualmente dal momento della fioritura fino a quello della vendemmia per esprimere al meglio le loro potenzialità.

I grappoli vengono pigiati e diraspatis in modo soffice e lasciati a macerare e fermentare per un periodo che varia dai 12 ai 15 giorni a seconda della sensibilità del vitigno. Il vino viene poi elevato in barriques francesi per la fermentazione malolattica e l'affinamento che in genere non è mai inferiore ai 16 mesi.

Il Refosco è rotondo e fine nella morbida espressione dei suoi tannini. Il colore rosso con riflessi violacei si sposa con un bouquet fruttato di ricordi di prugna e more selvatiche. Con l'affinamento in bottiglia si rivelano sentori speziati e eleganti. Da servire a una temperatura di 18 C° si abbina con piatti importanti di carne stufati o cotti alla brace e formaggi stagionati.

sul vecchio tronco
cicatrici antiche
parlano di
ogni annata.

