

Refosco dal Peduncolo Rosso



Varietà delle uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi ad ettaro: 5500

Vinificazione: macerazione: 25 giorni; fermentazione: 12 giorni

Eleavage: in botti di rovere per circa 12/18 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 anni

Caratteristiche organolettiche: antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Colore rosso granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, tipicamente tannico e amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Con un giusto invecchiamento, s'affina e s'ingentilisce. Il vino unisce al carattere varietale una forte identità regionale

Abbinamento: piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Formaggi stagionati e piccanti

Temperatura di servizio: 16°- 18° C

Composition: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: Maceration: 25 days; Fermentation: 12 days

Élevage: in oak casks for c. 12/18 months

Ageing: in the bottle for a further 2 years

Tasting notes: ancient autochthonous vine of the Friaul, very popular in the entire region. Garnet red colour tending to violet. Intensive scent and pleasant touches of wild blackberries and undergrowth. Spicy, typical tanninous, plain, with sustained and pleasant aftertaste. With the right aging, it gets finer and more gentle. The wine fuses the typical character of the sort with a strong regional identity

Accompaniment: spiced courses with meat sauces, red meat (roasted or braised) and venison, matured and piquant cheese

Serving temperature: 16°-18° C

Rebsorte: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5500

Weinherstellung: Mazeration: 25 Tage; Fermentierung: 12 Tage

Eleavage: in Eichenfässern für circa 12/18 Monate

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Jahre

Wahrnehmbare Eigenschaften: Alte autochtone Weinrebe des Friauls, in der gesamten Region sehr verbreitet. Granatrote Farbe, die ins violette tendiert. Intensiver Duft und angenehme Noten nach wilden Brombeeren und Unterholz. Würzig, typisch tanninhalzig, zartbitter, mit anhaltendem und angenehmem Nachgeschmack. Mit der richtigen Reifung, verfeinert und veredelt er sich. Der Wein vereint seinen sortentypischen Charakter mit einer starken regionalen Identität

Kombination: gewürzte Speisen mit Fleischsoßen, rotes Fleisch (gebraten, geschmort) und Wild, reife und pikante Käse

Serviertemperatur: 16°-18° C