

Refosco dal peduncolo rosso



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.

Anno d'impianto: 1983 / 2006.

Primo anno di produzione: 1985.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

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.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per circa 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28° C con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in barrique di rovere francese per 12 mesi, quindi in bottiglia per 20 mesi circa prima della messa in vendita.



Servire a 16-18° C
in calice ampio.



Piatti di selvaggina e piatti di carni saporite arroste o in salsa; ottimo su formaggi stagionati.



Produzione annua:
5.000 bott. da 0,75 l ca.
200 / 250 bott. Magnum da 1,5 l ca.