

REFOSCO dal peduncolo rosso

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata 2013

Vignaioli **Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.**

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Varietà delle uve:

Refosco dal peduncolo rosso 100%

Collocazione dei vigneti:

Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento:

Guyot, 5.000-5.500 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1997 al 2009.

Resa:

55 qli/ha

Vinificazione:

Raccolta manuale, pigia-diraspatura delle uve, controllo della temperatura di fermentazione a 26°-28°C, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, con diversi rimontaggi, fino alla svinatura.

Invecchiamento e affinamento:

Tutto il vino viene fatto affinare in botti da 225 e 500 l. di rovere, dopo 18 mesi viene effettuato l'assemblaggio del vino. Trascorsi 6 mesi dall'assemblaggio si procede all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6 mesi e finalmente si procede alla commercializzazione.

Caratteristiche:

Rosso granato con riflessi violacei. Il 're' degli autoctoni friulani. All'olfatto si percepisce una macedonia di frutta rossa, (mirtilli, ribes nero, mora, prugna) arricchita dalle nobili note di spezie, cuoio, vaniglia e cacao. Sapore deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Al palato si distende ricordando le note olfattive con una sensazione calda ed avvolgente, leggermente tannica e profonda, caratteristiche di questo vitigno autoctono, deciso e privo di compromessi.

Gradazione Alcolica:

13 %Vol

Acidità:

4,91 g/l

Tipo di bottiglia:

Bordolese verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Vino da carni grasse e piatti rustici, dai primi piatti a base di sugo bianco di selvaggina, a tutti i secondi piatti di selvaggina di pelo e piuma fino ai formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.