

REFOSCO

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 16/18°C

tipi di chiusure: tappo tradizionale

capacità: 750 ml

uvaggio: 100% uve Refosco dal Peduncolo Rosso

origine vitigno: Friuli (autoctono)

Note degustative: Di colore rosso rubino granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e di sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Giovane e vinoso, fragrante, scarsamente erbaceo.

Vinificazione: L'uva raccolta è stata immediatamente diraspata e travasata in un vinificatore. Vengono effettuati due rimontaggi al giorno, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione avviene intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Dopo 12 giorni si effettua la svinatura e la pressatura. Dopo un mese di affinamento in vasca d'acciaio, il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia per un ulteriore affinamento che dura 8 mesi.

Abbinamenti consigliati: Ottimo con le tagliatelle al sugo di cacciagione, cinghiale in umido, gulasch, salame con aceto o stracotto d'asino.

Varietal: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Grape origin: Friuli (autochthonous grape)

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 16/18°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Ruby red colour with garnet hue and tending towards purplish blue, it has an intense and pleasant fragrance with hints of wild blackberry and undergrowth. Sapid, slightly tannic, bitter-bodied with a persistent and pleasant aftertaste. Young and vinous, fragrant and little herbaceous.

Vinification: Immediately after collection, the grapes are destemmed and racked to a wine-making machine. Pumping over is performed twice a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation is performed at approximately 28°C to allow the extraction of colouring substances and tannins. After 12 days, racking and pressing are performed. After a month of refinement in stainless steel vats, the wine is racked to Slavonian oak barrels for further refinement, which lasts 8 months.

Food pairing suggestions:

Excellent with tagliatelle pasta with game sauce, wild boar stew, goulash, salami with vinegar or donkey meat cooked in red wine.

Satz: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Herkunft des Weinstocks: Friaul-Julisch Venetien (autochthon)

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 16/18°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- Und Geschmacksnoten:

Von intensiver granat-rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, ein vollesund angenehmes Bouquet mit Noten von wilden Brombeere und Unterholz. Würzig, leicht tanninhaltig, leicht bitter im Geschmack, mit anhaltendem und angenehmem Abgang. Jung und weinig, wohlriechend und wenig grasig.

Vinifizierung: Sofortiges

Entrappen der gelesenen Trauben und Umschüttung in den Gärbehälter. Zwei Mal täglich wird der Trester umgewälzt und somit komplett durchgemischt. Die Gärung erfolgt bei ca. 28°C, die Idealtemperatur zum Hervorrufen der Farbstoffe und Tanninen. Nach 12 Tagen erfolgen der Abstich und die Pressung. Nach einem Monat Ausbau in Edelstahltanks wird der Wein in Fässer aus slawonischer Eiche umgefüllt, wo der Ausbau weitere 8 Monate andauert.

Empfohlene Speisen:

Hervorragend zu Tagliatelle mit Wildfleischsoße, geschmortem Wildschwein, Gulasch, Salamiwurst mit Essig oder Eselschmorbraten.



i Feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07