



SIRCH



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Friuli Colli Orientali DOC



Varietà autoctona friulana di grande tradizione, la sua storia ha origini antiche se accettiamo l'ipotesi che sia il famoso vino rosso romano chiamato "Pucinum" di cui Plinio il Vecchio ci dice essere presente in quello che oggi è il Friuli Venezia Giulia. Il nome deriva dal colore del gambo che tiene l'uva alla vite. La zona DOC Friuli Colli Orientali ne offre una produzione d'eccellenza. Morbido e generoso ha una spiccata vocazione gastronomica.

Vitigno. Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot e Casarsa

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. Dopo essere stata diraspata, l'uva viene posta in vasche di inox a fermentare a temperatura controllata. In questa fase il mosto viene rimontato frequentemente al fine di estrarre colore e aromi dalle bucce

Affinamento. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in vasche d'acciaio o barriques dove rimane in affinamento sulle proprie fecce per alcuni mesi e mantenuto ad una temperatura costante con frequenti batonnage a scalare nel tempo. Concluso tale periodo il vino viene travasato e assemblato per procedere poi con l'imbottigliamento a cui fa seguito un successivo periodo di affinamento in bottiglia

Esame Organolettico.

Colore. Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo. Sentore vinoso con accenni di prugna secca e mora selvatica

Gusto. Questo vino impegna i sensi e sprigiona calore dando spazio ad un accenno di liquirizia dalla splendida persistenza

Abbinamenti. Piatti robusti, selvaggina, grigliate, salumi e formaggi stagionati. Al top con i piatti di pasta fresca ripiena anche in brodo

Temperatura di servizio. 16/18° C