



ACQUISTATO IL

Re Fossa Refosco Friuli Grave DOC

2009



Svinando®

Un rosso particolare, un profumo unico, qualcosa che non avete mai provato!

Prodotto eccellente, di grande spessore in bocca, per corpo e tannicità, ma soprattutto in grado di esprimere la speziatura tipica di questi vitigni.

La Grave, il territorio di origine alluvionale della piana Friulana, terreno ricco dove i vitigni autoctoni trovano casa. Il Refosco dal Peduncolo Rosso e il Refosco di Faedis, raccolti surmaturi, vinificati in tonneaux di rovere, danno vita al Re Fossa, alfiere di Fossa Mala.

Fossa Mala nasce nel 2003 dal restauro di un'antica villa veneta a Fiume Veneto, a pochi minuti dal centro di Pordenone.

Immersa nel verde della Doc Grave, in una terra antica ed unica nel suo genere: la pianura friulana, che, ai piedi delle Alpi, a sud dell'anfiteatro morenico, protetta a nord dalle montagne giunge ben presto in riva all'Adriatico, godendo di un microclima ideale. Quale miglior base per un'idea giovane come quella dei vigneti Fossa Mala? Dai 6 ettari iniziali si è giunti ben presto agli attuali 30 ettari: una crescita costante voluta fermamente dalla famiglia Roncadin per produrre vini importanti, inimitabili e in grado di dare forti emozioni.

La villa che ospita l'agriturismo, il ristorante e l'enoteca Fossa Mala veglia sui vigneti circostanti, sul lavoro dell'uomo e sul lento alternarsi delle stagioni che, insieme, rendono grande il vino Fossa Mala.

La Vigna

Terreno	Limoso-Argilloso
Esposizione	Est e ovest, 20 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	50% Refosco dal Peduncolo Rosso, 50% Refosco di Faedis

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18-20°

Quando Berlo Oggi è al top, evolverà ancora per un anno

Abbinamento Primi piatti strutturati, piatti a base di carne rossa, formaggi

Vinificazione Le uve di Refosco vengono raccolte nella prima settimana di ottobre e poste ad appassire per circa due settimane. Diraspato, pigiato, è posto a macerare in piccoli tini di rovere francese tre settimane, durante le quali si operano solo delle follature manuali. Svinatura e permanenza per 15 giorni in serbatoio d'acciaio per la separazione delle fecce più grossolane, successivamente il vino viene posto in tonneaux di rovere francese di Allier per un anno. Per la fine dell'anno successivo alla vendemmia il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per un mese in bottiglia coricata

Sensazioni Colore rosso rubino carico con riflessi violacei; profumo intenso, vinoso con richiami di mora, piccoli frutti del sottobosco e tipici sentori speziati; sapore caldo, potente e vellutato con un perfetto equilibrio tra acidità e struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821