ACQUISTATO IL .....

Refoscone Venezia Giulia IGT 2019 2019

Molto più di un semplice Refosco

Anche se la parola "Refoscone" può sembrare inventata, nella realtà dei fatti si tratta di un vitigno tipico della regione Friuli. Appartiene, ovviamente, alla famiglia dei refoschi, presente nel nostro Nord-Est fin dai tempi più remoti. Di lui ci sono tracce documentali fin a partire dal 1700, con diversi sinonimi. Nel vigneto di Codroipo, Forchir ha voluto produrlo e chiamarlo come era in uso tanti anni fa. Con 6.000 ceppi per ettaro allevati a guyot, quando l'epoca è giusta per la vendemmia, l'unico capo a frutto viene tagliato, lasciando che i suoi 5 o 6 grappoli si asciughino al sole per altre due settimane. In cantina la lavorazione inizia con una fase di macerazione sulle bucce per 10 giorni. Al termine della trasformazione, invece, il vino matura in botte grande fino all'estate successiva. In bottiglia finisce senza nessun trattamento stabilizzante e di filtrazione, per dar modo a tannini e tartrati di trattenere tutta l'intensità e l'aroma. Vino importante, va abbinato a piatti saporiti. I produttori consigliano di accostarlo a una bella fetta di Montasio di malga stagionato.

Come testimonia il registro di imbottigliamento n° 046, Forchir è storicamente uno dei primi imbottigliatori in Friuli. Oggi, dopo 4 generazioni di inalterata passione, l'azienda è impegnata in un progetto enologico che alla tradizione unisce la moderna evoluzione della tecnica e del gusto. Può contare su 230 ettari di vigneti collocati a Camino al Tagliamento, nell'udinese, e a Spilimbergo, nell'area pordenonese. La nuova cantina è all'avanguardia, nell'architettura e nella sostenibilità ambientale. E' totalmente "carbon free" e a emissioni zero. Grazie agli impianti geotermico e fotovoltaico che garantiscono totale autosufficienza energetica. In campagna la coltivazione dei vigneti è a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto per la natura.

La Vigna

Terreno	alluvionale, sassoso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refoscone 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	macerato sulle bucce per 10 giorni, rimane in botte grande fino all'estate successiva
Sensazioni	tannico, morbido e levigato

© 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