ACQUISTATO IL .....

# Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia Giulia IGT 2014



## Buono, anzi buonissimo!

L?interpretazione artigianale di un vino legato alla tradizione friulana. Raffinato ed elegante, non potrai non innamorarti dei suoi profumi delicatamente speziati!

Il refosco dal peduncolo rosso è un vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, così chiamato a causa del pedicello dell'acino che, all?avvicinarsi della vendemmia cambia colore, diventando di colore rosso. L?interpretazione in purezza del Refosco dal Peduncolo Rosso di Casa Riz è un rosso raffinato che lega nel suo profumo spezie e frutta sotto spirito. Casa Riz è una bella realtà familiare che si dedica da generazioni alla coltivazione della vite e che ha fatto dell?artigianalità la propria bandiera. Sei ettari vitati dedicati alla produzione di tutti i più conosciuti vini friulani: Ribolla Gialla, Sauvignon, Traminer, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Franc, Refosco e ovviamente l?immancabile Friulano.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Alluvionale calcareo frammisto ad argille |
| **Esposizione** | Sud-est, 60m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Friuli-Venezia Giulia |
| **Uve** | Refosco dal Peduncolo Rosso 100% |
| **Gradazione** | 13% vol. |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | da oggi, per 5 anni |
| **Abbinamento** | Sposa bene i suoi tannini con carni in preparazioni speziate o selvaggina |
| **Vinificazione** | La diraspatura è seguita dalla fermentazione in grandi tini di acciaio. Sia la fermentazione alcolica che quella malolattica avvengono in presenza delle bucce. La svinatura avviene solo a completo esaurimento della cessione delle componenti aromatiche delle bucce. Il vino è messo a riposare sulle fecce nobili fino alla primavera successiva allorché viene chiarificato dall'eccesso di tannini meno nobili. Lasciato maturare sempre in acciaio fino all'imbottigliamento che avviene nel mese di maggio dell?anno successivo alla vendemmia |
| **Sensazioni** | Di colore violaceo cupo, ai profumi speziati ed eterei affianca le note di frutta sotto spirito. Al palato di buona struttura, dal tannino ancora vivo, è intrigante nel finale boisè |

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821