ACQUISTATO IL .....

Refosco Dal Peduncolo Rosso Friuli Grave DOC 2015



Un rosso gustoso

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è per il Friuli quello che la Barbera è per il Piemonte: quotidiano sì, ma anche il rosso più gustoso, il più saporito, quello che dà davvero un bel godimento a tavola. Solo 12,5% per questo ottimo Refosco Dal Peduncolo Rosso Friuli Grave DOC de I Magredi, che, dopo un anno di affinamento, tira fuori tutto il suo carattere e una piacevole speziatura che lascia il segno!

Il Friuli è ormai conosciuto principalmente come una terra di bianchi: che siano prodotti da vitigni internazionali o da autoctoni, i bianchi friulani sono un must per i nostri aperitivi. Ma i rossi non sono stati dimenticati, tutt'altro: questa specializzazione verso i bianchi ha fatto sì che si riducesse la quantità di superficie coltivata a bacca rossa, ma che, allo stesso tempo, si alzasse vertiginosamente la qualità dei rossi. E sono proprio rossi di grande qualità quelli che ci regala l?Azienda I Magredi: 60 ettari nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, nella DOC Friuli Grave in provincia di Pordenone. L?unicità della zona in cui l?azienda è ubicata è data dal suolo, particolarmente ricco, che dona alle uve un particolare quadro aromatico.

La Vigna

Terreno	Ciottoloso
Esposizione	Nord-Sud, 86 m s.l.m.
Allevamento	Casarsa
Densità imp.	3.500 ceppi / ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi e piatti saporiti a base di carne, oppure come suggerisce il produttore con filetti di branzino al vino rosso
Vinificazione	Macerazione a 26-28° in vasca di acciaio per 12 giorni con 2 rimontaggi al giorno, finita la fermentazione il vino viene lasciato maturare in piccole botti di rovere francese per almeno 6 mesi.
Sensazioni	Leggero, ma comunque ben affinato, spazia gradevolmente dalle tipiche note speziate di pepe a quelle più fruttate. Corpo snello, con finale di ottimo equilibrio

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