



ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Manin"

2016



## 100% Refosco dal Peduncolo Rosso, 100% passione friulana

A cercare di spiegare tutto si fa peccato e ci si perde i dettagli. Prendete il Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Manin" vinificato da Forchir. Ti metti a ricercare l'origine del nome, Refosco, che è insieme vino e vitigno e devi andare indietro fino al Settecento per trovarne traccia nei registri veneti e alla fine poco ti resta in mano, se non cenni e informazioni sommarie. Se invece ti concentri sul vino, e guardi quella lettera incastonata nell'etichetta, e ne versi un bicchiere, che cosa succede? Un piccolo miracolo, dico io. Perché nelle screziature viola di quel rosso intenso, nel profumo fragrante e vinoso, nel gusto lievemente tannico, giusto e asciutto, c'è il Friuli tutto e ci sono tracce di sapori altrove dimenticati, c'è un'emozione che Forchir ha saputo prendere e distillare, c'è un DOC che di nome fa Refosco dal Peduncolo Rosso "Manin", ma che potrete chiamare d'ora in poi "Il mio rosso preferito".

4 generazioni di vignaioli in Friuli testimoniano la grande tradizione di Forchir per la vinificazione improntata a un grande rispetto del territorio. Non sono molte le referenze a catalogo, ed è un bene. Perché in questo modo Forchir può concentrarsi sulla produzione di vini tra Udine e Pordenone, nei 230 ettari di proprietà e nella struttura che riesce a tenere in perfetto equilibrio innovazione e rispetto per il lavoro incessante di chi ha preceduto l'attuale dirigenza. Cantina di gran pregio, capace di scrivere pagine importanti nel libro dei vini friulani.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso, ferrettizzato

**Esposizione** Nord - Sud, 34m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi.

**Abbinamento** Si abbina ottimamente alla selvaggina, alle carni rosse, al pollame, alla carne in umido e agli insaccati.

**Vinificazione** Macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C in assenza di solfiti.

**Sensazioni** Tipico vino rosso friulano autoctono il Refosco è vino dal bel colore rosso intenso, screziato di viola. Il profumo è gradevole, fragrante, vinoso. Al gusto si presenta asciutto, pieno, leggermente tannico.

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