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 Rosso100%
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.

© 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