



ACQUISTATO IL

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli DOC 2021

2021



Svinando

Rosso del territorio

Rosso del territorio, il Refosco dal Peduncolo Rosso è un'antica varietà autoctona, nata tra Carso e Istria, la cui presenza è testimoniata nel nostro Nord Est fin dal lontano 1467. Russiz Superiore lo coltiva nei suoi vigneti di Capriva del Friuli, dove giunge a perfetta maturazione e viene raccolto manualmente per essere velocemente conferito in cantina e dar inizio alla lavorazione. Le uve, diraspate, vengono poste in vasche attrezzate per la vinificazione in rosso e dove avviene la fermentazione alcolica, con una macerazione delle bucce che si protrae per circa 10-15 giorni, in funzione dell'annata. In seguito il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino matura per altri sei mesi in bottiglia. Colore rosso intenso con leggere sfumature rubino, al naso si rivela avvolgente e intrigante, fresco e fruttato. Caratterizzato da fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica. In bocca, le aspettative sono ampiamente soddisfatte e il vino si rivela particolarmente persistente, prolungando per diversi secondi il piacere di ogni sorso. In tavola c'è solo l'imbarazzo della scelta. Accompagna bene, infatti, affettati e salumi, formaggi stagionati, primi saporiti a base di carne e secondi, sempre di carne, in umido o alla griglia.

Russiz Superiore è senza dubbio una delle aziende più rappresentative del suo territorio. Quel Friuli che da sempre è considerato un benchmark in termini di qualità. La cantina, di proprietà della famiglia Felluga, ha sede a Capriva del Friuli, in una delle zone più famose e vocate del Collio goriziano. Il legame della famiglia con questo territorio risale all'arrivo di Giovanni Felluga, rampollo di una famiglia di viticoltori istriani, trasferitesi in Friuli dopo la Prima Guerra Mondiale. Gli è succeduto il figlio Marco, enologo, che ha fondato l'omonima azienda, a cui si è aggiunta, nel tempo, anche la Russiz Superiore, creata per promuovere i vini realizzati nel territorio di Capriva del Friuli. Oggi a capo delle due aziende c'è Roberto Felluga, con la figlia Ilaria pronta a dar continuità all'impresa di famiglia. Oggi Russiz Superiore si estende, in un corpo unico attorno alla cantina, sulle splendide colline di Capriva del Friuli. Le varietà coltivate sono: Friulano, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

La Vigna

Terreno Colline di marne e arenarie

Esposizione Nord

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Friuli

Uve Refosco dal Peduncolo Rosso

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo vengono poste in vasche per la vinificazione in rosso. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è di circa 10-15 giorni. In seguito viene lasciato affinare per 12 mesi in botti di rovere dove esegue anche la fermentazione malolattica e per circa 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore rosso intenso con leggere sfumature rubino. Profumo avvolgente e intrigante, fresco e fruttato con fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica. Ottima persistenza finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.