ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Grave DOC 2022 2022



Rosso giovane e fruttato

Il Refosco "dal peduncolo Rosso" deve il suo nome al caratteristico colore dei peduncoli delle uve, ovvero la parte che collega l'uva al grappolo e alla vite. In questo vitigno, infatti, i cosiddetti "piccioli" presentano proprio una sfumatura rossastra che, talvolta, può anche risultare di un colore rosso intenso. La zona tipica del Refosco è il Friuli-Venezia Giulia (e parzialmente il Veneto), dove è coltivato da secoli. Questo vitigno, particolarmente apprezzato dagli amanti dei rossi giovani e fruttati, produce vini di bel carattere, generalmente caratterizzati da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che si intensificano con l'invecchiamento. Rosso giovane di pronta beva, questo Refosco del Peduncolo rosso in purezza proposto da i Magredi nasce da una vinificazione in rosso, con fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, poi, il vino matura in cisterne di acciaio Inox, in attesa dell'imbottigliamento. Appena versato, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso rivela un profumo intenso, con sfumature di viola, mora selvatica e mirtillo. Vino di buon corpo, è elegante e asciutto. Lievemente tannico, lascia la bocca pulita e pronta per un nuovo sorso. Si abbina bene allo stinco di vitello, ma anche ai filetti di branzino al vino rosso. Buono con formaggi a pasta dura e in generale con cibi dal sapore intenso.

L'azienda I Magredi venne acquistata nel 1968 da Otello Tombacco, imprenditore opitergino (di Oderzo, in provincia di Treviso). Inizialmente la tenuta era divisa tra seminativo, alberi di mele, pesche e vigneti. La svolta arriva nel 1985, quando Michelangelo, figlio di Otello, dopo aver conseguito il diploma di perito agrario, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia. Nel giro di qualche anno, I Magredi si trasforma definitivamente in una azienda vitivinicola. La prima parte dell'attuale cantina fu costruita nel 1990 e sottoposta negli anni ad ampliamenti e ammodernamenti di strutture e tecnologie. Oggi l'azienda può contare su impianti moderni e all'avanguardia con cui lavorare le uve provenienti dai vigneti aziendali. I Magredi, inoltre, è una cantina amica dell'ambiente. In azienda, infatti, è stato installato un potente impianto fotovoltaico, viene effettuata la fitodepurazione delle acque reflue della cantina e viene utilizzato un atomizzatore per il recupero e il riutilizzo dell'acqua in eccesso nella produzione dei vini. I loro, dunque, sono vini buoni che non nuocciono alla salute, nostra e dell'ambiente in cui vengono prodotti. Doppia soddisfazione!

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refosco del Peduncolo rosso 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata di +25° C per un periodo di 8-10 giorni. Maturazione del vino a temperatura controllata di 12-13°C in cisterne di acciaio Inox.
Sensazioni	Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Rivela un profumo intenso, con sfumature di viola, mora selvatica e mirtillo. Vino di corpo elegante ed asciutto, lievemente 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