ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso IGP 2017 2017

Il nuovo stile della tradizione friulana



Se siete alla ricerca del classico Refosco sempliciotto e piacevole, state alla larga da questa bottiglia. Il Refosco dal Peduncolo Rosso di Dario Coos è tutta un'altra cosa. Questo grande vino rosso, infatti, nasce per essere un elemento distintivo della cantina Coos. Qualcosa di unico, che abbia uno stile nuovo, pur essendo strettamente legato alla storia e alla tradizione del suo territorio di origine. Di colore rosso rubino, con intensi riflessi violacei, al naso rivela piacevoli note fruttate che richiamano la mora selvatica e la ciliegia. Con loro sensazioni floreali, talvolta erbacee, con un sottofondo che richiama la frutta appassita. In bocca è pieno e deciso. Morbido e con piacevole retrogusto amarognolo. Da provare con piatti saporiti, come primi conditi con sughi di carne. Ottimo anche con la selvaggina.

La filosofia di Dario Coos, bravo vignaiolo friulano, si sintetizza bene con una frase: "produrre vini importanti da varietà storiche locali con metodi di produzione e vinificazione che si basano sulla tradizione ma che talvolta da questa esulano per ottenere qualcosa di unico". Tradizione, quindi, ma anche tanta innovazione e voglia di sperimentare. Il mondo del vino, del resto, è proprio bello per questo. In vigna, 14 ettari in tutto, anche se viene adottata una viticoltura convenzionale, l'attenzione nei confronti dell'ambiente e del territorio è profonda. In cantina, invece, si trovano impianti moderni e nuove tecnologie per vinificare con delicatezza i mosti più fini e profumati. Il frutto di tanto impegno sono circa 70mila bottiglie all'anno. Chicche per veri appassionati.

La Vigna

Terreno	Si tratta di una marna eocenica, che in regione viene chiamata localmente "ponca" dal contenuto di calcare elevato
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cappuccina
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	REFOSCO 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo un parziale appassimento naturale in fruttaia, le uve vengono messe in macerazione dai 15 ai 20 giorni. A fine fermentazione segue affinamento in barrique per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Vino dal colore rosso rubino, con intensi riflessi violacei. Al naso le note fruttate di mora selvatica e ciliegia si uniscono a sensazioni speziate, talvolta erbacee con un fondo di frutta appassita. In bocca è pieno e deciso, morbido, con piacevole retrogusto amarognolo.

© 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