



ACQUISTATO IL

"Pucino" Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 2023

2023

Simbolo dell'enologia friulana



Vitigno autoctono narrato già in epoca romanica, il Refosco dal Peduncolo Rosso è uno dei simboli dell'enologia friulana. Uno dei pochi vini rossi in grado di distogliere l'attenzione degli appassionati dai tanti (e buoni) vini bianchi della regione. Dopo la vendemmia, le uve selezionate vengono portate velocemente in cantina per essere trasformate. La lavorazione ha inizio con la fase di diraspatura e la macerazione sulle bucce che prosegue per circa una settimana. Nel frattempo la temperatura viene mantenuta bassa, attorno ai 4 gradi. Segue una breve fermentazione, in acciaio, e una fase di maturazione e affinamento, sempre in acciaio, che proseguono fino alla primavera. Una tecnica, questa, che permette a Collavini di ottenere un rosso di grande freschezza, adatto a diversi abbinamenti. Dalle carni bianche, per gli amanti della tradizione, ai pesci più saporiti come l'anguilla, il pesce azzurro, il rombo e, perché no, anche le tradizionali zuppe di pesce.

Collavini è una storica azienda friulana a gestione familiare. Ma allo stesso tempo dallo spirito internazionale ed innovativo. Siamo a Corno di Rosazzo, tra le colline delle zone delle DOC Collio e Colli Orientali del Friuli. Qui Collavini propone un'ampia gamma di vini, spumanti e fermi, che nascono da vitigni autoctoni e internazionali. Anche se la varietà che maggiormente rappresenta l'azienda è senza dubbio la Ribolla Gialla. Del resto è fin dal lontano 1979 che Collavini, grazie alla felice intuizione del fondatore Manlio (Collavini), la propone in un'interessante versione spumante. E per farlo, dopo anni di sperimentazioni, viene messo a punto un metodo di spumantizzazione originale che coniuga il metodo Martinotti-Charmat con tempi e tecniche riservate al Metodo Classico. E' il "Metodo Collavini". Oggi l'azienda può contare su una superficie vitata di circa 170 ettari, da cui ricava circa un milione e mezzo di bottiglie. E di queste, 200mila sono, ancora oggi, di Ribolla Gialla.

La Vigna	
Terreno	Marnoso e arenario stratificato (Ponca)
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	L'uva viene diraspata e fatta macerare sulle bucce a 4°C per una settimana. La breve fermentazione che ne segue avviene in vinificatori di acciaio a temperature controllate. La maturazione e l'affinamento proseguono fino a primavera in acciaio.
Sensazioni	Colore rubino intenso e marcata unghia violacea. Profumo decisamente fresco e vinoso: la percezione fruttata varietale di mora selvatica e lampone si accavalla a delicati sentori di liquirizia. Al sorso è sincero, bilanciato e carezzevole, supportato da un fondo leggermente erbaceo. Il risultato è un ottimo vino di indubbia freschezza che si sposa anche con piatti a base di pesce.

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