ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali 2016 2016

Rosso importante e senza tempo

Nasce da una lavorazione in purezza di uve Refosco dal Peduncolo Rosso, tipica della regione e dell'area dei Colli Orientali. La vinificazione inizia con una fase di macerazione che si prolunga per circa 4 settimane. La fermentazione, come è tipico per l'azienda, è innescata grazie alla presenza di lieviti indigeni, senza interventi da parte dell'enologo. Al termine della svinatura, poi, il vino viene passato in barrique di rovere francese e, in parte, in altre di rovere di Slavonia. Questa delicata fase di prolunga per circa 14-18 mesi, dopodiché il vino viene assemblato e imbottigliato, per l'ultima fase di affinamento in bottiglia. Ciò che ne deriva è un vino caratterizzato da un enorme potenziale di invecchiamento. Non teme il passare degli anni, se ben conservato, e può tranquillamente continuare a evolvere in cantina anche per 20-25 anni. Stappato con qualche minuto di anticipo rispetto all'inizio del pasto, questo Refosco sa accompagnare con gusto arrosti di carni rosse e selvaggina. Perfetto con le grigliate di carne, è fantastico anche se proposto con i buoni salumi e formaggi della tradizione regionale.

Se pensi al Friuli e a un'azienda che ha saputo rappresentare al meglio la regione nel mondo, Ronchi di Cialla è sicuramente una delle prime che vengono in mente. Di proprietà della famiglia Rapuzzi fin dal 1970, Ronchi di Cialla è stata tra le prime ad adottare un'agricoltura integrata a bassissimo impatto ambientale. L'idea alla base è che il vino sia un prodotto della terra, figlio diretto di una trasformazione naturale che non necessita di interventi e manipolazioni esterne. Innovatori per natura, la famiglia non ha mai rinnegato un forte legame con il passato. A Paolo e Dina Rapuzzi, infatti, si deve la riscopreta e la valorizzazione del vitigno autoctono Schioppettino (dal 1989 DOC dei Colli Orientali del Friuli) che oggi, insieme a Ribolla, Friulano, Refosco, Verduzzo e Pignolo, rappresenta una delle pietre miliari dell'azienda. Oggi l'azienda può contare su complessivi 26 ettari e "Cialla" rappresenta una delle più pregiate sottozone della Denominazione Colli Orientali del Friuli.

La Vigna

Terreno	misto
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

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 5 anni
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, svinatura senza pressatura delle bucce, decantazione statica naturale con esaurimento della fermentazione malolattica. Adatto a un medio invecchiamento. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa un anno.

Sensazioni Di colore rosso violaceo profondo e brillante. Al naso il bouquet è caldo, fruttato e moderatamente speziato in cui si colgono sentori di ciliegia, mora, prugna e spezie dolci. Al palto è di sapore asciutto e molto ampio nonostante la contenuta alcolicità e texture tannica, fruttata, elegante ed equilibrata.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821