



ACQUISTATO IL

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Aquileia DOC 2023 2023

Intenso e fruttato



Questo rosso rappresenta il Friuli più autentico. DOC Aquileia, questo vino nasce da una lavorazione in purezza di Refosco dal Peduncolo Rosso. Lo propone Ca' Bolani e racconta la storia di una terra generosa, dove i vigneti si estendono dolcemente verso il mare, regalando uve uniche e intense. L'azienda di proprietà della famiglia Zonin, si trova a Cervignano del Friuli (UD), un lembo di Friuli Venezia Giulia caratterizzato da un terroir particolare che conferisce al Refosco una personalità inconfondibile. Una curiosità: il Refosco dal Peduncolo Rosso è considerato uno dei vitigni rossi autoctoni più antichi del Friuli, con radici che affondano nel tempo. Un vero e proprio custode della tradizione enologica locale. Questo vitigno regala vini caratterizzati da un colore intenso, ricchi di profumi e dal carattere deciso. In cantina, le uve vengono lavorate con cura per estrarre al meglio colore e sostanze polifenoliche. Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto fermenta e macera per un periodo di 8-12 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questo processo favorisce una notevole estrazione di colore e tannini. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica, che contribuisce ad ammorbidire l'acidità. La maturazione avviene in botti di rovere, dove il vino affina la sua struttura e acquisisce maggiore complessità. Questo Refosco dal Peduncolo Rosso esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 2-3 anni dalla vendemmia, quando rivela uno spiccato carattere fruttato. Grazie alla sua struttura equilibrata e alla sua piacevole freschezza, questo Refosco si rivela un ottimo vino da tutto pasto. Si abbina bene soprattutto a piatti saporiti. Non a caso, tradizionalmente, in Friuli viene abbinato a piatti a base di selvaggina. Tuttavia la sua versatilità lo rende interessante anche con preparazioni a base di pesce più strutturate o con salse saporite.

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia, Ca' Bolani è un punto di riferimento della DOC Aquileia e una delle tenute più estese del Nord Italia. Circondata da oltre 999 cipressi, si estende su 570 ettari di vigneti, in un territorio unico tra Alpi e Adriatico. Fondata nel XVI secolo e oggi parte del gruppo Zonin, la tenuta unisce tradizione secolare e innovazione. Qui nascono vini freschi, eleganti e aromatici, come il celebre Sauvignon Aquilis e il Refosco Alturio. Il microclima ideale e la biodiversità rendono ogni etichetta un'espressione autentica del territorio. Ca' Bolani è anche enoturismo, con percorsi tra vigne, cantina e degustazioni indimenticabili.

La Vigna	
Terreno	terreni che digradando verso il mare abbandonano la composizione di argille e ghiaia e trovano la sabbia.
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	refosco dal peduncolo rosso 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 8-12 giorni in acciaio, consentendo una considerevole estrazione di colore e di sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di rovere.
Sensazioni	COLORE: intenso, brillante con note violacee. PROFUMO: emergono sentori di visciole in confettura e spezie con leggere note erbacee e di resina. SAPORE: denso e fruttato che ben si contrappone ad un'energica freschezza. I tannini sono morbidi e il finale è lungo e persistente.

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