ACQUISTATO IL .....

Refosco PR Friuli Colli Orientali DOC 2018 2018



Simbolo del Friuli

Del Friuli è quasi un simbolo. Il Refosco, infatti, è una varieta? autoctona della regione che vanta una lunghissima tradizione. Il nome "dal peduncolo rosso", deriva dal colore del gambo che tiene saldamente attaccata l'uva alla vite. Morbido e generoso ha una spiccata vocazione gastronomica. Sirch lo propone qui in una versione super tradizionale. Al termine della vinificazione, il vino viene trasferito in vasche d'acciaio o barrique dove rimane in affinamento sulle proprie fecce per alcuni mesi, con frequenti bâtonnage per mantenerle in sospensione. In seguito il vino viene travasato e assemblato, per procedere poi con l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso affascina per il suo profumo tipico e vinoso, con accenni di prugna e mora selvatica. In bocca è piacevolmente caldo, con un evidente accenno di liquirizia dalla splendida persistenza. E' il vino giusto da proporre quando il menù è di quelli robusti. Ottimo con la selvaggina, accompagna con piacere anche le semplici grigliate, i salumi e i formaggi stagionati.

Un profondo legame con la tradizione. E' questo il vero fil-rouge di tutta l'attività di Sirch, azienda friulana che fa oggi capo al grande gruppo di Feudi di San Gregorio. Per Sirch la tradizione è tutto. L'azienda nasce nella metà degli anni Cinquanta, quando i metodi di produzione erano molto diversi da quelli di oggi, ma il territorio offriva già uve di grande spessore qualitativo. Dal 1970 i vigneti aziendali appartengono alla DOC Colli Orientali del Friuli (che dal 2011 viene denominata Friuli Colli Orientali). Con il nuovo millennio, poi, Sirch ristruttura la cantina, investe in nuovi terreni e aumenta la produzione e numero di bottiglie. I tipici Sirch, in particolare, sono vini freschi e giovani che sanno interpretare in modo moderno la tradizione ed esprimono la varietà delle migliori espressioni vinicole della regione. Oggi Sirch è una delle più belle realtà del Friuli ed esporta i suoi vini in diversi Paesi.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Refosco dal Peduncolo Rosso

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Maturazione in acciaio ed in barrique per un periodo di 10-12 mesi. Fermentazione e macerazione in serbatoi d'acciaio per circa 2-3 settimane.

Sensazioni Dal colore violaceo e sentore vinoso con accenni di more e amarene questo vino impegna i sensi e sprigiona calore dando spazio ad un accenno di liquirizia dalla splendida persistenza.

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. 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