ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali DOC 20202020

Sorprendente e territoriale

Vino sorprendente e territoriale. Stiamo parlando di un interessante Refosco dal Peduncolo Rosso, DOC Friuli Colli Orientali, prodotto e qui proposto da Casali Maniago. Il Refosco è un vitigno profondamente legato a questa area dell'Italia, l'unica dove riesce a dar vita a vini di bel carattere e personalità. Dopo la raccolta, le uve vengono pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato in contatto con le bucce a temperatura controllata, all'interno di moderni vinificatori automatici in acciaio. Questo permette ai tecnici della cantina di pianificare numerosi rimontaggi, per favorire la cessione di colore da parte delle bucce al mosto. Segue una delicata pressatura e le due fasi di fermentazione, quella alcolica e la malolattica. A quel punto, effettuati gli opportuni travasi, il vino viene lasciato a riposo prima dell'imbottigliamento. Segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, prima della successiva messa in commercio. Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, al naso si scopre un rosso caratterizzato da un profumo intenso e vinoso, che ricorda la mora selvatica e i piccoli frutti rossi in confettura. In bocca è schietto, con una quasi perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Piacevolmente tannico ed equilibrato, questo rosso del territorio garantisce una notevole freschezza e promette longevità e facilità di beva. Ottimo con gli arrosti, può essere proposto anche con il classico stinco di vitello al forno o, quando la temperatura scende, anche con un buono spezzatino con polenta. Per gli amanti della cucina tradizionale friulana, questo rosso viene spesso proposto anche con la Jota, la saporita minestra a base di crauti e fagioli, con patate e costine di maiale affumicato.

Casali Maniago è una meravigliosa tenuta che si estende su circa 110 ettari, quasi interamente a vigneto. E appartiene alla stessa famiglia da oltre 500 anni. Documenti certi, infatti, attestano che il 15 febbraio 1585, a seguito di un matrimonio, alla famiglia dei conti d'Attimis-Maniago giunse in dote questo magnifico appezzamento. Ci troviamo a Buttrio, in provincia di Udine, 100 km a Est di Venezia, nel comprensorio della DOC Friuli Colli Orientali. Un ambiente collinare a spiccata vocazione viticola, gestito oggi dal Conte Alberto, ultimo discendente della nobile casata. Nelle giornate serene, dalla sommità di queste colline è possibile vedere all'orizzonte il mare Adriatico che garantisce una benefica e costante ventilazione alle vigne. Le Alpi Giulie alle spalle, invece, le riparano dalle fredde correnti provenienti dal Nord, creando di fatto un ambiente unico per la coltivazione della vite. Oggi nella tenuta, che continua a essere condotta secondo tradizione, vengono anche applicati i più moderni dettami dell'agricoltura integrata e sostenibile.

La Vigna

Terreno	Marnoso argillosa
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	110

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refosco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta le uve vengono pigiate e il mosto ottenuto è lasciato a contatto con le bucce a temperatura controllata in moderni vinificatori automatici in acciaio. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per favorire il passaggio del colore e del tannino migliore dalle bucce al mosto. Quindi si ha la pressatura ed il completamento delle fermentazioni (alcolica e malolattica).
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso e vinoso, che ricorda la mora selvatica ed i piccoli frutti rossi in confettura. Dal sorso schietto, corrispondente al naso, deciso ed asciutto. E' piacevolmente tannico ed equilibrato, con una freschezza che promette longevità e facilità di beva.

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