

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC Friuli Colli Orientali



Il *refòsc dal pecòl ròs* (il “pecòl” è il picciolo dell’acino che, a maturazione, in questo refosco, diventa rosso) è una varietà pregiata e altamente significativa per il Friuli, e per i Colli orientali in particolare, di cui è un autoctono con pedigree guadagnato nei secoli. Numerose le varietà che lo declinano: refosco di Faedis, refoscone fino al terrano del Carso e refosco d’Istria (dal peduncolo verde). Nel rispetto della sua storia territoriale, lo curiamo in vigna e in cantina per dare luogo a un vino che il giusto tempo rende aperto a portare nel calice note armoniche e mineralità, superando così il suo essere *ruspiòs* (scontroso, in friulano) e accogliendone pienamente le indubbie potenzialità.

LE UVE	100% refosco dal peduncolo rosso
IL VIGNETO	Sulla collina di una storica vigna a Prepetto con impianto a guyot datato 1997 in esposizione Sud
IL SUOLO	Suolo argilloso con importanti schiene di ponca
LA VENDEMMIA	Manuale, con raccolta in cassetta – resa di 60 q/h
LA VINIFICAZIONE	Dopo la pigiadiraspatura, avvio della fermentazione alcolica che si protrae per 15/20 giorni a 25/27°C con follatura e rimontaggi quotidiani per favorire la macerazione delle bucce, estraendo colore e aromi. Svinatura dopo circa un mese dalla raccolta. Fermentazione malolattica. Dopo 18 mesi va in bottiglia dove resta per alcuni mesi prima della commercializzazione
L'ASSAGGIO	Agli occhi si presenta un caldo rosso granato. Al naso è intensamente vinoso, amichevole e persistente con fragranti profumi di ribes nero e ciliegia, affiorano poi lontani echi di petali di rosa. Al palato porta un corpo flessuoso, dai tannini arrotondati. È stuzzicante e fresco, tanto da chiamare subito un successivo assaggio