

Refosco Dal Peduncolo Rosso Rodaro

Il Fiore

Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2019

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)

Nome del vigneto

Conte Romano (collina)

Età del vitigno

24 anni

Altitudine

MT. 180 s.l.m.

Esposizione

Est-Ovest, Sud (Inerbito, non irrigato)

Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca"

Forma allevamento

Guyot

Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

Resa per ettaro

60 - 70 q

Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia

Settembre

Vendemmia

Manuale

Origine uva

100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI) dal 2016

Tipo

Rosso Secco

N. medio bottiglie

Circa 13.000 (0,75 l)

Vinificazione

Macerazione a temperatura controllata dai 27°C ai 30°C. Fermentazione in botti di acciaio inox. Invecchiamento per circa 12-24 mesi in barriques di rovere francese

Gradazione alcolica

14%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,25 gr/l - Estratto non riduttore: 30,30 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo

10 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

L'impatto visivo esprime intensità e spessore. Prevale una tinta rubino con sfumature violacee. Al naso emergono da subito le componenti floreali e vegetali dolci: sandalo, malva, ibisco, ciclamino, violetta e legni esotici. L'ossigenazione del vino nel bicchiere fa emergere un'elegante espressione speziata e minerale con note di coriandolo, chiodo di garofano e pepe bianco unite ad un sottofondo di liquirizia dolce. L'ingresso del vino in bocca è asciutto e vibrante di mineralità. Dopo una percezione centrale di piccoli frutti rossi ricchi di sapore, il flavour si apre a sensazioni liquorose calde e procede verso un finale asciutto. Nell'insieme il vino esprime un'ottima energia fruttata, un elevato potere sgrassante e forte personalità.

Abbinamento

Gli abbinamenti più indicati sono la selvaggina marinata e cotta al forno, i formaggi sapidi e grassi, gli intingoli succulenti e le carni alla griglia speziate.

