

# Refosco Dal Peduncolo Rosso Rodaro

Il Fiore

## Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2022

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% (Varietà Autoctona)

## Nome del vigneto

Conte Romano (collina)

## Età del vitigno

25 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)

## Tipo

Rosso Secco

## N. medio bottiglie

Circa 5.500 (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: 4,71 gr/l - Estratto non riduttore: 28,40 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.

