# Refosco 2017 dal Peduncolo Rosso

Livio Felluga

Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. Friuli Colli Orientali 2017 13,5 % vol.

Varietà autoctona friulana di grande tradizione. Varietà autoctona friulana di grande tradizione. Il Di Manzano **riporta negli** "Annali del Friuli" **del** 1390 **che** "gli ambasciatori romani offrirono venti igastariis (recipienti) di vino Refosco al generale dei Dominicani".

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti del nostro Refosco dal Peduncolo Rosso beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2017 si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e in piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

# Caratteristiche sensoriali

# Colore:

Rosso rubino intenso, profondo e denso di sfumature violacee.

#### Naso:

Elegante, intenso, fruttato e speziato: sentori di more, mirtillo, prugna e arance rosse, si fondono a muschio selvatico, mandorla, pepe bianco, melograno. Note speziate di tabacco biondo, pepe nero e bacche di sambuco.

## Palato:

Vino di grande impatto, con tannini complessi, raffinati e setosi che si fondono a una vena aromatica fresca, lunga e succosa, dal retrogusto speziato.

#### Abbinamenti:

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrosti, formaggi di media e lunga stagionatura.

## Refosco dal Peduncolo Rosso 2017

Native Friulan varietal with a long tradition. In his 1390 "Annals of Friuli" Di Manzano writes ".. the Roman ambassadors offered twenty igastariis (vessels used as measurement during the time) of Refosco to the Dominican general..".

Mainly trained in the Cappuccina system, the vines of our Refosco dal Peduncolo Rosso benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2017 harvest took place in the second half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature- controlled binning cellars.

#### Tasting notes

#### Color:

Concentrated deep ruby red, with purplish hues.

Stylish, vibrant, fruity and spicy: hint of blackberries, blueberries, damsons and blood oranges, mingling with wild musk, almonds, white pepper, and pomegranate. Spicy notes of golden tobacco, black pepper and elderberries.

#### Palate:

A huge impact, with layered, polished, silky tannins, blending with aromatic freshness, lingering and mouth-watering, and a spicy finish

#### Food pairings:

Red meats, roasts and moderately mature cheeses.