

PRIMOSIC

Refosco



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Rosso autoctono per antonomasia. Ha un carattere deciso e fruttato, di buona acidità e freschezza, con sentori generosi di frutti rossi e spezie. Un vino che racconta la regione Friuli Venezia Giulia e che unisce con la sua genuina sobrietà.



Vinificazione Il Refosco d.p.r. è un vitigno autoctono della regione Friuli Venezia Giulia, caratterizzato da elevate acidità e tannicità. Per ottenere un vino più morbido e meno astringente, le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per un periodo relativamente breve a vantaggio delle componenti aromatiche, e vinificate in cemento volutamente evitando il legno.



Note di degustazione Colore rosso tendente al violaceo, profumo intenso con note di mora selvatica, frutti rossi, amarena. Al gusto si presenta fragrante, leggermente tannico, sapido, con piacevole e persistente retrogusto. Con l'invecchiamento tende ad ingentilire la nota tannica ed armonizzare il carattere secco.



Abbinamenti Un rosso fruttato, equilibrato, da servire leggermente fresco (non freddo), perfetto per un barbecue estivo con gli amici, e ottimo in inverno con la selvaggina. Da provare con la pizza con la nduja o col salamino piccante.



Denominazione IGT Venezia Giulia



Vitigno Refosco dal Peduncolo Rosso



Terreno Altipiano ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2018: 91/100 James Suckling.
Annata 2016: 91/100 James Suckling; 91/100 Vinous.



Temperatura Servizio 18-20°C