VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Refosco dal Peduncolo Rosso Cru 93

Productor: Ronchi di Cialla

Friuli Colli Orientali DOC

100% Refosco dal Peduncolo Rosso · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 50+ años

Suelo: Marga y Caliza

Altitud: 101 m - 200 m

VITICULTURA:
Las prácticas vitivinícolas para Refosco son similares a las de Schioppettino. Sin embargo, la cosecha se realiza unas 2 semanas antes, generalmente a principios de octubre. Las viñas tienen 40-50 años.

VINIFICACIÓN:
Refosco se produce con tres semanas de maceración. El Refosco Cru tiene una antigüedad de aproximadamente cuatro años antes de su lanzamiento, incluidos 14-18 meses de maduración en barrica, seguidos de 30-36 meses de envejecimiento en botella.



NOTAS DE CATA:

La fruta está presente pero se evita que sea sobrepoderosa gracias a una acidez marcada de principio a fin. Fácil de tomar pero con gran estructura.

MARIDAJE:

Este vino queda delicioso con cordero, sobre todo con alguna preparación persa, marroquí o georgiana. También es delicioso con una buena bechamel con hongos secos, como porcini.