VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Refosco dal Peduncolo Rosso Cru 15

Productor: Ronchi di Cialla

Colli Orientali del Friuli DOC

100% Refosco dal Peduncolo Rosso · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 50 años

Suelo: Marga Eoceno

Altitud: 101 m - 200 m

VITICULTURA:
Viñedo ubicado en la Valle de Cialla (Prepotto, Friuli), sobre suelos de margas eocénicas y areniscas margosas. Parcela en ladera con exposición SSE, situada entre 150 y 165 m s. n. m. Cepas de Refosco dal Peduncolo Rosso con una edad media de 50 años, cultivadas en una superficie de 1,72 ha de propiedad. Vendimia manual con selección, realizada en la primera mitad de octubre.

VINIFICACIÓN:
En bodega. Maceración prolongada durante 4 semanas; levaduras indígenas; remontados dos veces al día. Crianza en barricas de roble francés (90%) y roble esloveno (10%) durante 14–18 meses, seguida de un afinamiento adicional de 50 meses en botella. Potencial de guarda en manos del consumidor: 20–25 años. En añadas particulares, puede evolucionar favorablemente durante un periodo aún más prolongado.



NOTAS DE CATA:

Bouquet cálido e intenso. De inicio, notas de confitura de cereza y mora, complejizadas por matices especiados que evocan la grafito. En su juventud es pleno y voluminoso; con el envejecimiento se enriquece con elegantes sensaciones que recuerdan al regaliz y a las especias. En boca es inmediato, voluminoso, cálido y bien equilibrado; la complejidad mineral se ve realzada por un tanino dulce que subraya su verticalidad.

MARIDAJE:

Asados de carnes rojas; caza de pelo; parrilladas de carnes mixtas; estofados al vino tinto; embutidos de la tradición italiana; quesos de sabor intenso (no picantes).