



REFOSCONE®

Vendemmia - 2006

Provenienza - vigneti di Codroipo (Udine)

Tipo di terreno - alluvionale, sassoso

Uve - 100% Refoscone

Vinificazione - macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C

Maturazione - in botte grande

Alcool - 13,40%

Caratteristiche tipiche - della famiglia dei refoschi, che ha avuto origine in Friuli con annotazioni certe fin dal 1700, si contano diversi sinonimi: Refosco di Faedis, Refosco d'Istria, Refosco nostrano, Refoscone. Nel vigneto di Codroipo abbiamo voluto produrlo e chiamarlo come era in uso tanti anni fa. Con 6.000 ceppi per ettaro allevati a guyot, a maturazione abbiamo tagliato l'unico capo a frutto con i suoi 5-6 grappoli lasciandolo due settimane ad asciugarsi all'ultimo sole d'autunno. Macerato sulle bucce per 10 giorni, é rimasto in botte grande fino all'estate successiva. L'abbiamo imbottigliato senza nessun trattamento stabilizzante e di filtrazione per dar modo a tannini e tartrati di trattenere tutta l'intensità e l'aroma.

Abbinamenti consigliati - da provare con un nostro Montasio di malga stagionato.

Temperatura di servizio - 18°-20° C