

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: argilloso, ferrettizzato

Epoca prevista di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 3,5 g/l c.ca

Formati disponibili: bordolese da 0.75 l

Calice consigliato: standard rosso di dimensioni medio-grandi

Temperatura di servizio: 18° C

Vinificazione: Dopo la raccolta, che avviene durante i primi cambiamenti verso la stagione autunnale, le uve vengono sottoposte a fermentazione e nel contempo macerazione sulle proprie bucce nei fermentatori Ganimede, con durata variabile a seconda dell'annata ma di circa un paio di settimane; successivamente al passaggio nelle presse per la pigiatura soffice, di circa tre ore, si svina separando le bucce dal mosto, che viene convogliato nei vasi vinari per un primo affinamento della durata di alcuni mesi; durante questi mesi viene svolta anche la fermentazione malolattica, e in un secondo momento la micro-ossigenazione per la stabilizzazione della frazione colorante. Dopo un ulteriore periodo di riposo, si può finalmente procedere all'imbottigliamento: in assenza di ossigeno per evitare ossidazioni, con tappo in sughero naturale. Un ulteriore periodo di affinamento e riposo del vino avverrà poi in bottiglia, nella nostra cantina, a temperatura e illuminazione controllate.

Appunti di degustazione: Vero grande autoctono Friulano, deve il nome alla particolare colorazione rossa del peduncolo. Appartiene alla grande famiglia dei Refoschi, ed è stato presente nella nostra zona fin da epoca Romana, come da ritrovamenti di quell'epoca nei vari siti archeologici sparsi sul nostro territorio. Quest'uva tende a donare vini austeri e spigolosi, quindi la facilità di coltivazione in campo viene compensata dalla maestria richiesta all'Enologo in cantina. Rosso rubino intenso, è consistente alla roteazione; profumi di frutti rossi come la marasca, la mora di rovo, il ribes aprono il bouquet, che prosegue poi con tipicissimi sentori erbacei; nonostante l'affinamento, permane una piacevole e caratteristica nota vinoso. Caldo e di corpo, sul lungo finale rimangono tannini morbidi e una leggerissima persistenza amarognola.

Il Refosco dal Peduncolo Rosso Forchir è per sua natura fedele compagno di piatti della tradizione Friulana, come ad esempio "muset e brovade"; in genere è perfetto con le preparazioni di carne dal sapore intenso e anche speziato, ma non troppo elaborati: via libera a selvaggina (es. lepre in salmi), arrosti come lo stinco al forno, etc...

 **Forchir**
VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini

