



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

REFOSCONE

Vitigno: 100% Refoscone

Nostri vigneti di: Codroipo (Udine).

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in botte grande.

Gradazione alcolica: 13%

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, è 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

