

Martagona

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

TIPO VITIGNO | *Autoctono*

TITOLO | *Refosco dal Peduncolo Rosso*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

DESCRIZIONE | *Vitigno autoctono, sottovarietà di maggior pregio nell'ambito della grande famiglia dei "Refosco", è tra le più apprezzate tipologie di vini friulani a bacca rossa. Famoso già nel 1700, ha avuto negli ultimi decenni una notevole diffusione in tutta la regione, sostituendo gli altri "Refosco" certamente più produttivi, ma sicuramente di minor merito.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO | *Refosco dal Peduncolo Rosso*

TIPOLOGIA DI VINO | *Rosso secco*

NATURA DEL TERRENO | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*

ALTITUDINE | *170 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *80 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Manuale*

VINIFICAZIONE | *L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 6-8 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.*

SCHEDA ORGANOLETTICA

GRADAZIONE ALCOLICA | *13,0% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO | *16 - 18 gradi*

PERIODO DI CONSERVAZIONE | *4 - 5 anni*

NOTE SENSORIALI | *Vino dal colore rosso rubino intenso, col tempo assume eleganti sfumature granate. È caratterizzato da profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco. Il sapore è deciso e pieno, asciutto, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI | *È un vino che si presta ottimamente per carni grasse, intingoli e selvaggina. Perfetto con le carni alla griglia.*



MONVIERT

www.monviert.com