



Refosco

Il Refosco dal peduncolo rosso è un vitigno autoctono delle regioni friulane e più precisamente originario del Carso. Nella nostra zona è diffuso soprattutto nel mandamento di Portogruaro, Lison e Pramaggiore. Da ormai qualche decennio viene coltivato anche lungo le rive del fiume Piave.

Dati analitici

Alcol: 12,40 % vol
Zuccheri riduttori: 11,20 g/l
Acidità fissa: 4,70 g/l
Ph: 3,76
Solforosa totale: 135 mg/l

Grappolo

Molto alato a forma piramidale, lungo venti centimetri e oltre. Le due ali sono ben evidenti ma raccolte. Peduncolo color rosso vinoso alla maturazione (da cui il nome). Acini medi, tendenti all'ellittico, con buccia piuttosto leggera. Polpa poco consistente, acidula, neutra. Colore blu cupo.

Vigneto: Ha 0,50
Ceppi per ettaro: 3.350 viti
Anno impianto vigneto: 2007
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argilloso – medio impasto
Raccolta uve: meccanica
Vinificazione: diraspa-pigiatura, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26°C in vinificatori d'acciaio con rimontaggio a pioggia per circa 6 giorni. Svinatura e termine della fermentazione a 20°C, travasi e riposo sulle fecce nobili fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di dicembre. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.
Imbottigliamento: presso Cantine Introvigne (TV).

Il Vino

Ricco di corpo e di colore rosso intenso come la ciliegia marasca, ha una gamma notevole di sentori fruttati: lampone, ribes nero, mora selvatica. Per sua naturale vocazione leggermente erbaceo. Equilibrato e moderatamente tannico, piacevolmente tipico il finale amarognolo. Vivace e scontroso da giovane, si fa poi gentile e docile.

Accostamenti Gastronomici

E' il classico vino da tutto pasto, infatti accompagna le carni rosse, gli umidi, il pollame, selvaggina ed anche gli arrostiti. V'è servito alla temperatura di 16°C.

