



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA PRESTIGE

### REFOSCO dal peduncolo rosso Friuli Grave Doc



**CURIOSITÀ:** vitigno autoctono del Friuli è stata la varietà più importante della regione fino a quando, alla fine del XIX sec., il Merlot e il Cabernet sono entrati in campo. La sottovarietà più ampiamente utilizzata è il Refosco dal peduncolo rosso, cosiddetta dal colore del suo peduncolo.

**Zona di Produzione:** pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Azzano Decimo.

**Varietà:** 100% Refosco dal peduncolo rosso.

**Vigneti:** forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 90 ql/Ha.

**Epoca di vendemmia:** IV settimana di settembre.

**Vinificazione:** diraspigiatura seguita da 10 giorni circa di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a otto mesi dalla vendemmia.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Capacità di invecchiamento:** da bere subito o da conservare per 1-3 anni.

**Colore:** rosso rubino intenso con insistente unghia violacea.

**Profumo:** intenso e caratteristico, frutta fresca che esplose al naso, con note che ricordano il sottobosco (la mora selvatica ed il lampone) e delicate percezioni floreali di viola.

**Gusto:** deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Tracce di susine mature e lampone si avvertono anche al palato. Vinoso e fragrante, con una buona tensione acida.

**Abbinamenti:** è indicato con la cucina tipica regionale e con tutti i tipi di carne, in particolare con maiale arrosto, grazie alla pronunciata acidità che ha un "effetto sgrassante".

Si accompagna egregiamente anche ai minestrone ricchi e ai ravioli di carne e lasagne.

**Temperatura di servizio:** servire a 18-20°C.