



San Simone[®]

LINEA SELEZIONE

RE SUGANO

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: questo vino deve il suo nome alla particolare zona di Porcia, denominata Sugano nel mappale del catasto, in cui coltiviamo il Refosco, il “Re” tra gli autoctoni a bacca rossa del Friuli.

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 60 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 15-20 giorni di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, una parte del vino completa la fermentazione e poi affina in vasche d'acciaio mentre la restante fermenta e poi matura in piccole botti di rovere per circa 16 mesi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 4-6 anni.

Colore: rosso rubino intenso con leggere sfumature granate.

Profumo: intenso e caratteristico, esprime alcune fragranze fruttate che ricordano il lampone, la mora selvatiche e la ciliegia. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa, come il ribes, la mora e la marasca, al vegetale del peperone alle note di cannella e chiodi garofano.

Gusto: ha buona intensità e personalità, è pieno e pulito con una nota di fondo piacevolmente amarognola. Al gusto vi è piena rispondenza dei profumi. Ottima persistenza finale.

Abbinamenti: è adatto ai primi piatti saporiti, minestre di legumi, carni di manzo, capretto, agnello e fegato ma è soprattutto indicato con la cucina tipica regionale: la jota, i blecs, la peta di Andreis e la petuccia di Claut.

Temperatura di servizio: servire a 20-22°C.