



San Simone[®]

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 varietà più ampiamente utilizzata è il Refosco dal peduncolo rosso, cosiddetta dal colore del suo peduncolo.

Zona di Produzione: Friuli Venezia Giulia, nella zona occidentale della Doc Grave, comune di Azzano Decimo. Terreno alluvionale composto essenzialmente da calcare e argilla.

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 2-3 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 minestrini ricchi e ai ravioli di carne e lasagne.

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