

Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - Grave D.O.C.


Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Refosco dal peduncolo rosso

Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Noto ed apprezzato già nel 1700, questo vitigno sta vivendo una seconda giovinezza; nel corso degli ultimi decenni ha trovato sempre più diffusione in Friuli, fino a diventare un vero e proprio simbolo della regione. Considerato dagli esperti il migliore dei Refoschi, è senza dubbio la più pregiata varietà friulana a uva nera, per un vino dal carattere originale e ben definito.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino vivace. Profumo complesso floreale e di frutta fresca. Al palato prevale la dolce presenza di frutta rossa; finale aromatico e gradevole.

Abbinamenti consigliati: Paste ripiene con sughi di carne, cacciagione da piuma in umido, carni bianche arrosto, carni suine alla griglia e formaggi vaccini stagionati.

Temperatura di servizio: Non oltre i 18°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Refosco dal peduncolo rosso

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, molto ricchi del sasso calcareo della Grave (il caratteristico claps di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot, con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e della chioma. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata, maggiormente rispettosa dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, indicativamente nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: In acciaio inox preceduta da criomacerazione delle uve per almeno 4 giorni. La fermentazione a caldo dura circa 12 giorni e raggiunge un picco massimo di 28°C. I rimontaggi e i "delestage" non sono molto frequenti per questa varietà. Matura in acciaio e legno grande.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This red has been known and loved ever since the 1700s, but now the grape variety is experiencing a second youth: in the course of the last decades it has become more and more widespread in Friuli, to the point of becoming a true symbol of the region. "Refosco dal peduncolo rosso" is considered by the experts to be the best among the various Refosco wines, and it is no doubt the most precious Friulian red, so appreciated due to its original and well-defined character.

Sensory profile: Lively ruby red in colour. Complex floral and fresh fruit scent. On the palate it prevails the sweet presence of red fruit; pleasant and aromatic in the final phase.

Food pairings: Pastas with meat sauces, game fowl stews, roasted white meat, grilled pork and aged cow milk cheeses.

Service temperature: 18° C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100 % Refosco dal peduncolo rosso

Soil composition: Loose and well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - growing systems and principal training forms: Guyot, with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around the second half of September.

Vinification: In stainless steel, preceded by cold maceration of the grapes for at least 4 days. Warm fermentation lasts about 12 days and reaches a maximum peak temperature 28°C. The reassembly of the must and "delestage" are not very frequent for this variety. Matures in stainless steel and large wooden barrels.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - Grave D.O.C.