

BASTIANICH

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



VITIGNI

Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti aziendali.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Manzano, Premariacco e Cividale

ALTIMETRIA: 150-200 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, sud-est, sud-ovest

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000-8000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15-30 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 70-80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 20-31 Ottobre

RACCOLTA DELLE UVE: a mano, in cassette

VINIFICAZIONE: Una volta raccolte, le uve vengono selezionate su ban-chi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e avviate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica. Un attento lavoro giornaliero di rimontaggio viene fatto durante la fermentazione (15-18 giorni) ad una temperatura tra i 25 e 27 gradi. Successivamente separato dalle bucce, dopo una breve sosta di decantazione, il vino viene posto in vasche inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica completa. Alla fine di quest'ultima, inizia la fase di affinamento, metà in acciaio inox e metà in fusti rovere da 30 hl che si protrae per 7 mesi. Ultimo questo passaggio, dopo le operazioni di chiarifica e filtrazione, viene imbottigliato e posto a riposare per altri 60 giorni prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Residuo zuccherino: 0.5 g/l

Acidità: 5,30 g/l

pH: 3,2

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Considerata a giusto titolo fra le uve autoctone d'eccellenza e fra le più tipiche della regione, risulta progenitrice di un rosso da sempre viscerale, sanguigno, carnale. Già il suo colore rimanda alle fermentazioni tumultuose di cantina, alla ruvidità delle genti friulane ed alla loro immediata, a volte scontrosa, schiettezza. Il colore ammalia immediatamente con sfumature violacee che incontrano un tono rosso rubino sempre profondo e cupo. Al naso la sua rusticità viene immediatamente espressa con note di carne rossa cruda, frutti rossi non sempre estremamente maturi, mora e prugna secca, erbe da taglio. In bocca ritorna appieno la sua apparente ruvidità, espressa soprattutto in gioventù, data da un netto contrasto fra l'acidità del vino e la sua tannicità. Nelle versioni perfettamente mature e/o tardive, tuttavia, la polpa e l'alcolicità dell'insieme lo rendono decisamente morbido e caldo, di immediata piacevolezza e con l'invecchiamento riesce ad esprimere note ancora diverse ed intriganti quali il tabacco e le spezie. La sua particolare abbinabilità, data dalle due componenti - acidità e tannino - sopra descritte, lo rendono un vino adatto a preparazioni di carne salsate e dalle lunghe cotture quali spezzatini e stracotti nonché ai formaggi a pasta dura a base di latte crudo.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. Friuli Colli Orientali