

## Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC Friuli

### In vigna

Nel Veneto Orientale il Refosco dal Peduncolo Rosso si coltiva da tempi antichissimi ed è annoverato tra i vitigni autoctoni di questo territorio. I primi cenni sembrano risalire ai tempi di Plinio il Vecchio che, con il nome di "Picinum", lo menziona tra i prodotti tipici del territorio.

### In cantina

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono disrapate e sottoposte ad una pressatura soffice. La macerazione si protrae per 10 – 15 giorni per ottenere un vino profumato, morbido ma di struttura importante.

### In degustazione

Vino di colore rosso intenso con belle sfumature viola. Al naso si presenta fruttato con spiccati sentori di mora e mirtillo che lo rendono particolarmente piacevole ed elegante. Tipiche le note speziate, di pepe. In bocca è corposo, vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini.

### Plus

Vitigno tipico del territorio. Il Refosco dal Peduncolo Rosso è un vitigno molto diffuso che ha trovato condizioni climatiche favorevoli nella nostra zona. Deve il suo nome particolare alla colorazione rossa della "bucera", cioè della base del rachide (raspo).

### Abbinamenti

Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura. Ideale con le specialità culinarie della tradizione veneta e friulana come il musetto bollito e il prosciutto crudo San Daniele.

Degustare a 18°C.



Luca Maroni  
93 punti

**12,5% VOL**

**Formato bottiglia:** 0,75 l

**Zuccheri:** 4 g/L (+-1)

