



Refosco dal peduncolo rosso

Friuli Grave DOC

Sin dall'antichità il Refosco era considerato vino di grande rinomanza. Già i romani lodavano le sue qualità e il particolare colore del grappolo, intenso e scuro, tanto da denominarlo *Racimulus fuscus*, espressione poi tradotta nel volgare *Ràp fosc*, grappolo scuro, da cui il nome attuale.

Nel corso dei secoli il Refosco ha trovato la sua casa in Friuli. In tutti i banchetti dei quali si ha certezza storica, questo vino era presente in compagnia di altri friulani come Picolit, Ribolla e Ramandolo.

Il colore rosso rubino vivace è la sua caratteristica distintiva. I profumi spaziano dai fiori alla frutta rossa fresca, alle spezie scure, alle tostature date dalla leggera maturazione in legno, che ammorbidisce anche il suo vivido tannino.

Vitigni: Refosco dal peduncolo rosso.

Zona di produzione: i Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche dell'Alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: terreni sciolti e aerati, ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco "clap"), portato dalle esondazioni dei torrenti alpini.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con frequenti rimontaggi. Affinamento in acciaio e successiva maturazione in legno parte in tonneaux e parte in botte grande.

Abbinamenti consigliati: piatti di carne di manzo, maiale e selvaggina, anche preparati come arrostiti e stufati. Si abbina bene ai formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Bicchiere consigliato:

