



# POGGIOBELLO

## *REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO*

### *Friuli Colli Orientali D.O.C.*

Il Refosco è senz'altro il vitigno autoctono a bacca rossa più diffuso nel nord est Italia. Austero, elegante con tannini "rustici" che vengono domati con l'affinamento. Verace, autentico, si porta con sé un'aura di vino antico. Parte di una ricca famiglia di varietali, il Refosco dal Peduncolo Rosso, che si caratterizza per la tipica coloritura del peduncolo che arrossisce in fase di maturità, è l'uva più nobile, capace di dar vita a grandi vini, di ottima nervatura e buon corpo.

**Uve:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

**Provenienza:** Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Marne eoceniche

**Altitudine:** 120 – 150 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 70 quintali per ettaro

**Vinificazione:** Ultima tra le uve rosse ad essere vendemmiata, dopo la pigiatura le vinacce vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C per 4-5 giorni in grandi vasche d'acciaio. Frequenti rimontaggi permettono una ottima estrazione del colore e buona corposità. Viene effettuata la fermentazione malolattica e poi il vino viene posto in botti da 30 ettolitri per circa 6 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

**Il Vino:** Il colore è un rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso, l'ampio bouquet di frutta a bacca rossa appare piacevolmente "rustico" e lascia trasparire principalmente la ciliegia. In bocca è ampio, vinoso, fresco e molto aromatico, con tannini nobili piacevolmente ammorbiditi con l'affinamento. Intenso e persistente, chiude con un retrogusto leggermente balsamico.

**Abbinamenti:** E' il vino per i piatti della tradizione contadina a base di carni di maiale, cinghiale, di formaggio fuso e minestre rustiche.

