



REFOSCO



Productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 3,000-6,000

Variedades: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Viticultura: Las prácticas vitivinícolas para Refosco son similares a las de Schioppettino. Sin embargo, la cosecha se realiza unas 2 semanas antes, generalmente a principios de octubre. Las viñas tienen 40-50 años.

Altitud: 200-250 metros

Tipo de Suelo: Marga y piedra caliza.

Vinificación: Refosco se produce con tres semanas de maceración. El Refosco Cru tiene una antigüedad de aproximadamente cuatro años antes de su lanzamiento, incluidos 14-18 meses de maduración en barrica, seguidos de 30-36 meses de envejecimiento en botella.

Notas de Degustación: Esta añada en particular es deliciosa. La fruta está presente pero se evita que sea sobrepoderosa gracias a una acidez marcada de principio a fin. Fácil de tomar pero con gran estructura.

Maridaje: Este vino queda delicioso con cordero, sobre todo con alguna preparación persa, marroquí o georgiana. También es delicioso con una buena bechamel con hongos secos, como porcini.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx