



## 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](http://www.vinosenteros.mx)

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