



# Refosco

Productor: Ronchi di Cialla

100% Refosco • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas  
Friuli Colli Orientali DOC

**Tipo de vino:** Vino Tinto  
**Región:** Friuli, Italia  
**Classy o Funky:** Classy  
**Grado alcohólico:** 12%

**Edad de las vides:** 40-50 años  
**Producción anual:** 3,000-6,000 (botellas)  
**Altitud:** 200-250 metros  
**Suelo:** Marga y Caliza

## 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.

## 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 CATA:

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.