



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.