



Refosco Cru

Productor: Ronchi di Cialla

Refosco dal Peduncolo Rosso • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Friuli, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 12.5%

Edad de las vides: 20+ 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.

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.