

AMANDUM REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOP Friuli Isonzo 2019



Profilo del vino

Annata
2019

Alcool (%vol.)
13 % vol.

Vitigno
Refosco dal peduncolo rosso

Zuccheri
Secco

Tipo di terreno
Pianura ricca di ghiaia e ciottoli, con argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio. Apezzamento molto ventilato e secco.

Sistema di allevamento
Guyot

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia
Fine settembre

Vinificazione
L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti in acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento
Il vino matura per diciotto mesi. Il vino imbottigliato viene lasciato riposare in locali termocondizionati.

Note sensoriali

Colore
Alla vista il vino si presenta rosso rubino di buona intensità con riflessi porpora specialmente a livello dell'unghia. Ottima la limpidezza e suadenti e vivaci riflessi.

Profumo
All'olfatto è intenso, fruttato (frutti rossi, ciliegia e amarena), delicatamente speziato (pepe nero) e boisè perfettamente amalgamati con le note fruttate. Finale con note balsamiche che traspaiono dal mélange di profumi ed attendono solo un'ulteriore evoluzione.

Gusto
All'assaggio è secco, di percettibile tannicità un pò esuberante, fresco, sapido, di buona struttura, ma ancora giovane. Ben calibrata la nota alcolica sostenuta splendidamente dalle altre componenti strutturali.

Abbinamenti
Vino da accostare a carni rosse importanti, anche da primi piatti con condimenti anche di selvaggina. Da provare con salumi in cui non si è particolarmente lesinata la componente grassa.

Temperatura di servizio
Da offrire a 15°C per scoprire la sua evoluzione con l'ossigenazione ed il riscaldamento dell'ambiente in cui viene servito.