

# AMANDUM REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

*DOP Friuli Isonzo Refosco dal peduncolo rosso 2020*



## Profilo del vino

Denominazione  
DOP Friuli Isonzo Refosco dal  
peduncolo rosso

Annata  
2020

Alcool  
13 % vol.

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. Appezamento molto  
ventilato e secco.

Varietà d'uva  
Refosco dal peduncolo rosso

Sistema di allevamento  
Guyot

Metodi di difesa  
Lotta integrata antiparassitaria ad  
impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia  
Fine settembre

Modalità di raccolta  
Manuale

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 si presenta rosso rubino di  
buona intensità, con riflessi vivaci,  
limpidissimo.

Profumo  
Le note odorose sono giocate tra la  
marasca ed i piccoli frutti di  
sottobosco rossi e neri (fragoline,  
mirtilli, more) e rendono ragione di  
una buona intensità olfattiva.

Gusto  
L'assaggio permette di rilevare un  
buon equilibrio tra le varie  
componenti di un vino particolare:  
corretta la nota tipicamente fresca  
(caratteristica del vino) amalgamata  
con la componente tannica che non  
risulta per nulla eccessiva. Retrofatto  
di frutti rossi; di buona persistenza.

Abbinamenti  
Carni rosse da abbinare a questo  
Refosco tipico; per le cotture sia vostra  
la scelta tra carni grigliate non troppo  
e carni in umido con discreta presenza  
dei loro fondi di cottura.

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.