

Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - *Grave D.O.C.*


Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - *Grave D.O.C.*



Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - Grave D.O.C.

Noto ed apprezzato già nel 1700, questo vitigno sta vivendo una seconda giovinezza; nel corso degli ultimi decenni ha trovato sempre più diffusione in Friuli, fino a diventare un vero e proprio simbolo della regione. Considerato dagli esperti il migliore dei Refoschi, è senza dubbio la più pregiata varietà friulana a uva nera, per un vino dal carattere originale e ben definito.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino vivace. Profumo complesso floreale e di frutta fresca. Al palato prevale la dolce presenza di frutta rossa; finale aromatico e gradevole.

Abbinamenti consigliati: Paste ripiene con sughi di carne, cacciagione da piuma in umido, carni bianche arrosto, carni suine alla griglia e formaggi vaccini stagionati.

Temperatura di servizio: Non oltre i 18°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Refosco dal peduncolo rosso

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, molto ricchi del sasso calcareo della Grave (il caratteristico claps di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot, con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e della chioma. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata, maggiormente rispettosa dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, indicativamente nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: In acciaio inox preceduta da criomacerazione delle uve per almeno 4 giorni. La fermentazione a caldo dura circa 12 giorni e raggiunge un picco massimo di 28°C. I rimontaggi e i "delestage" non sono molto frequenti per questa varietà. Matura in acciaio e legno grande.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Bereits 1700 war diese Rebsorte bekannt und geschätzt und erlebt nun ihre zweite Jugend. Während der letzten zehn Jahre wurde sie in Friaul immer mehr verbreitet, so dass sie inzwischen zum Symbol der Region geworden ist. Von den Weinexperten wird sie als Beste der Refoschi angesehen und ist zweifellos die edelste friaulische Varietät schwarzer Trauben für einen rassigen und kräftigen Wein.

Weinbeschreibung: Farbe lebendiges Rubinrot. Bukett blumig und nach frischem Obst. Am Gaumen vorwiegend die Süße roter Früchte; Abgang aromatisch und angenehm.

Empfohlene Speisen: mit Fleischsoße gefüllte Aufläufe, Wildenten und Wildgänse gedünstet, Braten von weißen Fleischsorten, gegrilltes Schweinefleisch und gereifte Käsesorten aus Kuhmilch.

Serviertemperatur: Nicht über 18° C

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

Rebsorte: Refosco mit rotem Stiel

Bodenart: Lockere und luftige Böden, vorwiegend Kalkkies (der charakteristische weiße Stein, Claps) der Grave, der durch Hochwasser des Wildbachs Meduna angeschwemmt wurde.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Guyot, im Winter rigoroser Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung.

Weinlese: Handlese etwa in der zweiten Septemberhälfte.

Weinbereitung: Kaltmaische der Trauben in Edelstahl tanks mindestens 4 Tage. Die Warmgärung dauert etwa 12 Tage und erreicht eine Temperaturspitze von 28° C. Während des gesamten Gärungsprozesses häufiges Umpumpen und "Delestage" - völliges Durchmischen durch Entleeren und Auffüllen des Behälters - sind nicht sehr häufig für diese Varietät. Aufbau in Edelstahl und großen Holzfässern.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt)

Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Refosco dal peduncolo rosso - Friuli - Grave D.O.C.