

*di Lenardo*  
DAL 1878

REFOSCO<sup>3</sup>

## REFOSCO<sup>3</sup> – IGT VENEZIA GIULIA

L'idea di questo progetto nasce in realtà già parecchi anni fa, era da tempo infatti che avevamo intenzione di dare risalto ad uno dei vini più rappresentativi della nostra regione, **il Refosco dal Peduncolo Rosso**. Dopo due anni di riposo all'interno di barrique di rovere, i tipici profumi di fragola, mora selvatica e di frutti di sottobosco si uniscono alle note più calde del legno americano creando un bouquet pieno ed avvolgente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carne.** Il più classico degli abbinamenti con un vino rosso di questa freschezza e piacevolezza; se siete amanti del genere provatelo assieme ad un succoso taglio di carne di maiale (costicine, lonza, etc.) specialmente tagli con una buona parte grassa, non ve ne pentirete. Ottimo anche in abbinamento a carni di selvaggina dal gusto più deciso, più speziate e rustiche ( ad es: cervo, lepre...) **Formaggio.** ottimo per formaggi maturi e robusti (ad esempio. Parmigiano Reggiano, Cimbri, Monte Veronese Ubriaco, del Pecorino Vecchio oppure assieme a formaggi blu come Gouda, Gorgonzola, Stilton, Roquefort Brie e simili.

**PRODUZIONE ANNUA:** circa 6.000 bott.

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 2020

**UVE:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**ALCOHOL:** 13%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

Dopo essere stato separato dai raspi, il mosto viene trasferito assieme alle bucce all'interno di vasche di acciaio inox, dove, ad una temperatura controllata di circa 23°, avrà luogo la fermentazione.

Conclusasi la fase fermentativa, il REFOSCO<sup>3</sup> verrà lasciato maturare per circa 24 mesi all'interno di barrique di rovere americano, all'interno delle quali rimarrà a contatto con i lieviti per tutta la durata della sua vita, fino al giorno dell'imbottigliamento.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2-3 mesi prima della commercializzazione.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** consigliamo di berlo entro i primi 10 anni di vita.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** circa 20°

