



# CASALI MANIAGO



## Refosco dal Peduncolo Rosso

### Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

**Uve da cui è prodotto:**

*Refosco peduncolo rosso. Antico vitigno autoctono (1400 ca.) che trae il nome dalla colorazione che assume il peduncolo durante la maturazione.*

**Posizione del vigneto:**

*Dall'accurata selezione dei grappoli provenienti dai terreni collinari della Tenuta di Buttrio, nasce il Refosco dal peduncolo rosso Casali Maniago.*

**Sistema d'allevamento:**

*Guyot condotto con metodi agronomici a basso impatto ambientale*

**Vinificazione:**

*Dopo la raccolta le uve vengono cernite e quindi pigiate e il mosto ottenuto è lasciato a contatto con le bucce a temperatura controllata in moderni vinificatori automatici in acciaio. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per favorire il passaggio del colore e del tannino migliore dalle bucce al mosto. Quindi si ha la pressatura ed il completamento delle fermentazioni (alcolica e malolattica).*

**Affinamento:**

*Effettuati gli opportuni travasi il vino viene lasciato a riposo per tutto il periodo primaverile prima dell'imbottigliamento. Segue un ulteriore periodo di maturazione in bottiglia all'interno della cantina sotterranea della Tenuta.*

**Caratteristiche:**

*Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso e vinoso, che ricorda la mora selvatica ed i piccoli frutti rossi in confettura. Il sorso è schietto, corrispondente al naso, deciso ed asciutto, piacevolmente tannico ed equilibrato, con una freschezza che promette longevità e facilità di beva.*

**Gastronomia:**

*Si abbina con arrosti, stinco di vitello, spezzatino con polenta, carni rosse o piatti tipici della tradizione friulana come la Jota (minestra a base di crauti e fagioli inspessita con patate e costine di maiale affumicato).*

