



CASALI MANIAGO



Refosco dal Peduncolo Rosso

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto:

Refosco peduncolo rosso in purezza, 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, per circa 7 giorni. 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).

