

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Bottaz” • Refosco • IGT Venezia Giulia

VENDEMMIA 2013

Alcool in Vol. % : 13,0

Acidità totale ‰ : 5,3

Cenni storici: Il Refosco è una delle uve antiche del Friuli, il suo nome originario era Racimulus fuscus. Rinomato già nell'antichità celebrava Papa Gregorio XII nel 1409 a Cividale e la casta dei nobili durante i giochi militari del 1762. Durante il primo Congresso Enologico del 1891 fu distinto in 3 categorie: dal peduncolo rosso, dal peduncolo verde e Terrano d'Istria.

Vitigno: Sia Peduncolo Rosso sia Faedis, sono piantati nel nostro vigneto Bottaz e fornendo così maggiore complessità al vino. Il grappolo di Refosco, essendo molto lungo, tende a esercitare troppo peso causando il disseccamento del rachide. E' necessario quindi tagliare a metà tutti i grappoli.

Vendemmia: Le uve sono state raccolte a mano il 26 settembre.

Vinificazione: L'uva del Refosco è molto tannica e il clima freddo dei nostri vigneti necessita una macerazione molto delicata per evitare estrazioni verdi e ottenere più eleganza, 20 giorni circa da quando parte la fermentazione spontanea. L'affinamento avviene in botti francesi usate e fornisce la giusta evoluzione mantenendo inalterata l'espressione varietale.

Imbottigliamento: Il vino va in bottiglia senza filtrazione.

Da accompagnare con: Questo è un rosso rustico e speziato dal carattere friulano. Ideale con carni grasse e secondi in genere in umido.

Temperatura di servizio: 18°/20°C



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram