

Refosco

I FERRETTI



Il Refosco è un prezioso vitigno autoctono che è possibile trovare solo nella regione di cui è originario. Diversamente da quanto accaduto per altri vitigni, infatti, il Refosco non è mai stato trapiantato in altri territori. Il Refosco Ferretti è coltivato in terreni ricchi di ferro che gli conferiscono il suo gusto unico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, tipicamente tannico e amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Con un giusto invecchiamento, s'affina e s'ingentilisce. Il vino unisce al carattere varietale una forte identità regionale.

ABBINAMENTO

Piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse (brasati, arrostiti) e selvaggina. Formaggi stagionati e piccanti.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per circa 20 giorni

ÉLEVAGE

In botti di rovere per circa 18/24 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C