

IL MIO RE HA IL SANGUE BLU.



# refosco innamorato

## CLASSIFICAZIONE

DOC ISONZO

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

## SOTTOZONA

Rive di Giare

## VIGNETO

Lorenzon Cassegliano

## DATI STORICI DEL VIGNETO

3 ettari di Refosco dal Peduncolo Rosso con sesto di impianto pari a 4000-4500 viti per ettaro, guyot francese. I vigneti sono situati a sinistra del fiume Isonzo, quella più vicina al mare, su terreni di ghiaie bianche che rendono il territorio molto calcareo e con presenza di buon drenaggio.

## PRIMA ANNATA

2003

## CENNI STORICI DEL VITIGNO

Il Friuli può vantare la paternità di questo vitigno che trova nelle nostre colline e pianure un habitat inimitabile.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; assume sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento. Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, cacao, tabacco. Vino dal caratteristico profumo di pepe ha buona struttura ed un buon equilibrio tra acidità e tannini. Ha un gusto asciutto, pieno, notevole struttura, con retrogusto leggermente amarognolo. Un sottile e delicato sentore di vaniglia si amalgama piacevolmente nell'insieme delle sensazioni gusto-olfattive.

## ABBINAMENTI

È perfetto accompagnato con carni grasse, pollame, umidi, con esclusione della selvaggina in salsa piccante. Ottimo da abbinarsi a grigliate di carne e a tutti quei piatti "robusti" che richiedano al vino di essere una buona spalla.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C

## COMMENTO DEL PRODUTTORE

Sovrano del territorio delle Rive di Giare. Innamorato di queste terre di ghiaie bianche, segnate dagli spostamenti e dalle alluvioni del fiume Isonzo. Capriccioso e fedele, di grande carattere. Un Re alle volte scuro, fosco come il suo colore, ma profondamente legato alla personalità del produttore che crede in lui e che lo sa rendere a volte curioso e divertente, altre severo ed autoritario, geloso ed intransigente. Che va amato per com'è.

lorenzoni

www.ifeudi.it

