

REFOSCO LA RONCAIA РЕФОСКО ЛЯ РОНКАЯ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Colli Orientali del Friuli DOC

Сорт винограда: 100% Рефоско

Содержание алкоголя: 15%

Период сбора урожая: октябрь



Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Почвы с высоким содержанием гравия. Высота 100 метров над уровнем моря.

Для производства вина используется особый клон сорта Рефоско – Рефоско дель Педунколо Россо. Название этого сорта можно дословно перевести как «Рефоско с красного гребня», т.к. гребень, на котором держатся ягоды, имеет красноватый оттенок.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается на пике своей зрелости, и часть его подвяливается в течение 8 недель. Винификация проходит в дубовых ёмкостях объемом 5000 л, ягоды используются целые, настаивание в течение 25-45 дней при температуре не выше 28°C. В течение этого периода «шапка» ежедневно перемешивается. После непродолжительного периода выдержки в стальных чанах, где вино стабилизируется, оно помещается в баррики (новые и использованные один раз до этого) для выдержки в течение 18 месяцев. В этот период вино сцеживается каждые 90-100 дней для удаления осадка. Затем вино разливается в бутылки, где выдерживается еще 6 месяцев.



Оценки и рейтинги:

IWSC'11 – Бронзовая Медаль;

James Suckling'11 – 93 балла;

James Suckling'13 – 92 балла;

James Suckling'15 – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Гранатовый с пурпурным оттенком.

Аромат: Живой и яркий, с нотками диких ягод, кожи, пряностей и специй

Вкус: Мощный и бархатистый, терпкое ягодно-фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с дичью, колбасками, стейками и мясом на гриле.

Температура подачи: 18-20°C.