

INACO

Refosco D.O.C.
Collezione Le Icone

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Si estende in un terreno di origine alluvionale; argilloso, con sottosuolo tendenzialmente calcareo-dolomitico, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Breve macerazione a freddo e fermentazioni a temperature controllate con macerazioni di 15-18 giorni. Il vino ottenuto viene fatto maturare per alcuni mesi prima di essere imbottigliato, seguendo un successivo affinamento in bottiglia.

Invecchiamento potenziale:
8-10 anni

Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 16-18°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni o cassa di legno da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino con riflessi che tendono al granato sull'unghia.

PROFUMO

Al naso si apre con sentori di sottobosco, confettura di prugna e viola che si alternano a lievi sfumature tostate e decise impronte minerali.

SAPORE

Complesso, ampio con una decisa tannicità. Al palato si rivela caldo grazie al buon tenore alcolico.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con piatti importanti a base di selvaggina, carni rosse e brasati. O ancora a selezioni di formaggi stagionati.



AWARDS

JAMES SUCKLING 2025
Annata 2020: 90 punti

FALSTAFF FRIULI TROPHY 2025
Annata 2020: 92 punti



LE MONDE