



Cormòns - Refosco

Refosco dal Peduncolo Rosso Igt

Descrizione: Questo vino rosso è prodotto con il 100 per cento di uve Refosco dal peduncolo rosso a Doc Aquileia, provenienti dal vigneto storico impiantato nel 1936 a Villa Chiozza e vendemmiate rigorosamente a mano.

La produzione media decennale è di 103 quintali per ettaro, con una densità d'impianto di 2500 viti. Il sistema di allevamento è la Cappuccina alla quinconce e il Sylvotz.

Il grappolo è grande fino a venti centimetri, piramidale, alato, con acini medi assai spargoli, prinosi; la buccia è fine, di color blu scuro, la polpa acidula e dolce. La foglia è molto grande tondeggiante e trilobata, con la pagina superiore di colore verde bottiglia.

Vitigni e vinificazione: L'uva Refosco dal peduncolo rosso a Doc Aquileia viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le proprietà salutari delle sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia. Diretto discendente di uno dei vini preferiti sulla tavola degli imperatori romani, il Pucinum, vino aquileiese di cui Plinio il Vecchio decantava le virtù salutari. Vitigno antico e robusto, resiste alla disastrosa epidemia di fillossera che devastò il Friuli alla fine dell'800. Il Refosco dal p.r. della Cantina Produttori Cormòns proviene dalla zona a Doc Aquileia, dalle tenute di Villa Chiozza a Scodovacca, sede storica dell'enologia friulana, dove il grande scienziato francese Louis Pasteur, cercò rimedi contro la fillossera.

Note organolettiche: Il Refosco dal p.r. è di colore quasi nero, molto tannico, talvolta di una piacevole asprezza, mitigata dall'intenso profumo di ribes nero, lampone, mora. Il sapore è fresco e di buona stoffa, per l'elevata acidità totale.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna perfettamente ai piatti tipici della cucina friulana, come il musetto con brovada, lo stinco al forno, la jota, la minestra di crauti e fagioli, salumi friulani. Ottimo con la coda alla vaccinara e il capretto al forno. Perfetto con la selvaggina, e in particolare con fagiano, lepre insalmi, capriolo.

Temperatura di servizio: Va servito a sedici gradi in un bicchiere dal gambo alto con calice a forma di tulipano sfiorito, ampio e capace.

