

Naam Refosco dal Peduncolo Rosso

Jaartal 2021

Bewaarpotentieel Tot eind 2028

Producent Livio Felluga

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, weinig fruitig, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, delicate tannines, prominente zuren

Appellatie DOC Friuli Colli Orientali

Alcoholpercentage 13,00% vol

Omschrijving In 1930 besloot Livio Felluga zijn bakermat Istrië – toen nog onder Habsburgs bewind – te verlaten en naar Friuli te trekken. Al gauw raakte hij gefascineerd door de heuvelachtige wijngaarden rond Cormons en Rosazzo. Na zijn militaire dienst tijdens de W.O. II kocht hij in 1950 enkele wijngaarden in Rosazzo. Er was veel werk aan de winkel, de wijngaarden waren in slechte staat en dienden grotendeels heraan geplant te worden. In Brazzano, wat verderop, stampte Felluga een volwaardige vinificatiekelder uit de grond. Ondertussen werden steeds meer topwijngaarden aangekocht, het domein groeide zo aan tot 155 hectare.

Tegenwoordig telt de catalogus vier rode en tien witte wijnen, gaande van de internationale rassen sauvignon, chardonnay, pinot bianco, merlot en de cabernets tot de autochtone pareltjes friulano, picolit, refosco dal peduncolo rosso en pignolo. De twee beste wijnen van het huis (beiden een blend) 'Terre Alte' en 'Abazia di Rosazzo' werden vanaf de jaargang 2011 gepromoveerd tot DOCG Rosazzo, kwalitatief de allerbeste appellatie voor droge witte wijn binnen Friuli.

De fonkelend robijnrode Refosco toont een perfecte mix tussen sappig rood fruit en aromatische kruiden (o.a. tijm). Een licht vleugje hout draagt bij tot de complexiteit en diepte. Een verfrissende, verfijnde rode wijn voor bij lichte vleesgerechten die je gerust enkele graden koeler mag serveren.

Serveren bij charcuterie, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas

Oorsprong Verschillende wijngaarden in en rond het dorp Rosazzo, op zo'n 25 kilometer ten zuidoosten van Udine en in vogelvlucht nauwelijks 5 kilometer van de grens met Slovenië. De bodem bestaat hier voornamelijk uit mergel en zandsteen.

Oogst Eerste helft van oktober.

Vinificatie Eerst ondergaan de druiven een schilweking en nadien worden ze vergist in inox tanks gedurende drie weken.

Flesafsluiting synthetische kurk

Opvoeding De wijn rijpt na de gisting 12 maanden in Franse eiken barriques. Na de vatrijping rijpt de wijn nog 4 maanden in de fles alvorens gecommmercialiseerd te worden.

Analytisch 13,50 % alc. vol.

