



*Feresin Davide*



## **NERO DI BOTTE** **Refosco dal Peduncolo Rosso**

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "ISONZO del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

**UVE DA CUI E' PRODOTTO:** Refosco Dal Peduncolo Rosso varietà Indigena

**ANNO DI IMPIANTO:** 2004

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT

**TERRENO:** GHIAIA E TERRA ROSSA

**VENDEMMIA:** 2012

**RESA PER ETTARO** 40 ql/ha

**VINIFICAZIONE:** IN ROSSO MACERAZIONE 25 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA SOTTO I 28°C

**AFFINAMENTO :** IN BOTTI DI LEGNO NUOVE ED USATE, BARRIQUE DI ROVERE SIA FRANCESE CHE SLAVO

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso porpora con riflessi viola-neri quasi impenetrabile, aromi speziati di incenso, cioccolato, mallo di noce, frutti di bosco a bacca nera e mosto di uva selvatica.

In bocca molto morbido quasi setoso, ma potente e largo. Si nota la giovane età delle piante da cui proviene per una non esagerata profondità, le premesse sono comunque molto buone. Potrebbe durare tranquillamente 15-20 anni

**Il vino non subisce alcuna filtrazione, in bottiglia si possono trovare dei sedimenti naturali.**

### **ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

è indicato per piatti da carni rosse, arrosto, piatti speziati anche medio orientali.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-17° gradi e lasciarlo aprire lentamente.

Il Nero di Botte (Refosco dal Peduncolo Rosso) nasce da un foglio bianco e un sacco di discussioni ma alla fine non è altro che: pura e libera espressione di un'idea. Un vino suadente, quasi sexy, speziato, intenso, emozionale.

L'etichetta vuole ricordare lo spirito goliardico del vino che non è solo classe, finezza ed austerità, ma prima di tutto è divertimento, è puro piacere da condividere con chi ti pare, meglio ancora con chi ami. Vuole ricordare le battaglie di tutti i giorni, per riuscire nelle proprie imprese ed anche ironizzare sul'eccessiva seriosità del nostro ambiente. Perché una bottiglia di vino difficilmente ti salva la vita, semmai te la rende più piacevole.