Torre Rosazza, la nuova interpretazione del Refosco dal Peduncolo Rosso

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Ottobre 2023



Torre Rosazza presenta nel suo portfolio la nuova interpretazione di un grande friulano: il **Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali Doc**.

Il **Refosco dal Peduncolo Rosso** rappresenta le **radici storiche identitarie** del **Friuli**, un **antico vitigno autoctono** a **bacca rossa**unico nel suo genere, e trova una delle migliori espressioni **in quest'area**, dando vita a grandi vini, di estrema eleganza, andando oltre quello che è il suo carattere apparentemente rustico.
Le **tracce** del **Refosco** risalgono ad **epoche antiche**; già menzionato dai Romani, il suo nome deriva sia dall'espressione locale "***rap fosc***" – grappolo bruno – a causa

degli **acini** dal **colore viola intenso**, ma in particolare dalla **caratteristica peculiare** del **peduncolo** di diventare **completamente rosso** una volta **raggiunta lamaturazione**.

Questo vino, **simbolo del Friuli**, è da sempre **uno dei protagonisti dell'offerta** dei **vitigni autoctoni di Torre Rosazza** che, interpretato con un **profilo** più **nobile**, si pone come **alternativa** di **più facile beva** e **approccio** rispetto ad altri vitigni più impegnativi, come il Pignolo e lo Schiopettino, rivolgendosi ai gusti più eterogenei. Un **vero ambasciatore dei grandi rossi friulani in Italia e nel mondo**.

"Torre Rosazza ha intrapreso da qualche anno un cammino che punta a valorizzare, in chiave moderna, i vitigni autoctoni friulani; sotto il profilo dell'offerta commerciale, con l'uscita del Refosco, allarghiamo la nostra offerta nel segmento premium destinato al settore horeca di alto profilo" – spiega **Francesco Domini**, **Chief Commercial Officer di Leone Alato**.

Refosco dal Peduncolo Rosso 2021 di Torre Rosazza

Torre Rosazza è situata nelle **prime colline della zona più meridionale dei Colli Orientali**, vicino al **mare**. L'azienda è in cima alla collina, con un affaccio naturale sui propri vigneti: **due ampi anfiteatri terrazzati**, divisi dalla strada, coronati da **macchieboschive**. Lo **studio dei diversi terroir** ha permesso, durante questi primi 50 anni, la **localizzazione** dei **migliori appezzamenti** per piantare i diversi vitigni.

Il **Refosco dal Peduncolo Rosso** posa le proprie radici su **terreni argillosi**, di origine **eocenica**, costituiti dalla **trasformazione delle marne** e **delle arenarie** denominati localmente "***ponca***", che presenta **bassa fertilità** e una **buona capacità** di **trattenere l'acqua**. Le uve provengono da **viti di 25-30 anni**, la cui produzione

è **naturalmente limitata**, sistemate su terrazze che degradano in balze, i ronchi, appena sotto il palazzo della tenuta. La perfetta esposizione ad est consente di ricevere luce solare durante il mattino, mentre la presenza delle Dolomiti Friulane che riparano dai venti freddi del nord, agevolano l'effetto mitigatore del mar Adriatico a sud, così come l'escursione termica tra notte e giorno, in grado di far esaltare gli aromi, i profumi e l'eleganza delle uve e favorendo la maturazione ottimale.

"Abbiamo deciso di posizionare il Refosco in terrazze situate ad est per preservare i grappoli dai calori intensi pomeridiani – spiega**Giovanni Casati, Responsabile Enologo e Agronomo di Le Tenute del Leone Alato.** *Questa, anche in considerazione del global warming, si sta rivelando la scelta più azzeccata per consentire a questo vitigno autoctono di esprimere il territorio senza snaturare le sue caratteristiche. Soprattutto in fase di maturazione sfruttiamo la ventilazione naturale, che porta l'uva a prolungare la permanenza in pianta con effetti positivi su colore e tannini, garantendo la perfetta sanità degli acini. A livello di produzione il Refosco è il vitigno che ci regala maggiore soddisfazione, è uno dei protagonisti del racconto di Torre Rosazza sui vitigni autoctoni friulani, motivo per cui non abbiamo mai voluto abbandonarlo."*

Note di vinificazione e degustazione

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è **l'ultima tra le uve rosse ad essere vendemmiata**. Dopo la pigiatura le vinacce vengono lasciate a **macerare a contatto con i mosti** a temperature comprese tra i 25° e i 28° per una settimana, in **grandi vasche d'acciaio**. **Frequentirimontaggi** permettono **un' ottima estrazione** del **colore** e una **buona corposità**. Dopo la **fermentazione malolattica**, il vino è **affinato per un anno in legno** in modo da **ammorbidire i tannini naturali** appartenenti al vitigno, e per **complessare** il **colore**. Segue **affinamento in bottiglia** di **almeno 4 mesi,**

che contribuisce a restituire le sue peculiarità.

Il Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali di Torre Rosazza si presenta con un be**l colore rosso rubino intenso**, con **riflessi violacei**. Al naso esprime **profumi fruttati** che ricordano la **ciliegia**, la **mora** e il **mandarino**, insieme a note di **fiori acidi** e **tabacco dolce**. Al palato **apre severo**, poi lascia spazio a **sensazioni aromatiche** più **complesse**. La **trama tannica** è di **grandeeleganza**, è un vino **fresco** e dalla **persistenza speziata** nel finale.

Si sposa perfettamente ai primi piatti con sughi a base di selvaggina, secondi di carne alla griglia, come la picanha grigliata, costine e stinco di maiale o lepre in salmì, ai piatti della tradizione friulana come il cotechino, il musetto con brovvada o ancora con in formaggi di media stagionatura.