



ROSSATO



Refosco dal peduncolo rosso

Fieramente autoctono, questo rosso dal colore rosso intenso, violaceo fino al quasi nero, è sicuramente il più nobile esponente dei vitigni friulani e nelle terre di Aquileia è stato introdotto al tempo degli antichi Romani: si dice fosse il vino preferito da Livia, la seconda moglie dell'Imperatore Augusto. Rosso speziato, molto tannico rivela tutto il suo carattere sapido e complesso dispiegando un tappeto di frutti di bosco fra i quali



spiccano il ribes nero e la mora selvatica. È un protagonista della tavola friulana: dallo stinco di maiale al forno, al tipico "musetto" con la brovada (le rape acide macerate e poi lungamente consumate in pentola dopo essere state conservate nelle botti). Fra le minestre predilige la "jota" triestina. È il primo ad annaffiare la selvaggina e la carne alla brace di cui, da secoli, non si stanca mai.

Varietà delle uve: Refosco d.p.r.

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 15-17°C