SCARBOLO

Refosco dal Peduncolo Rosso Peraria 2024



Il Refosco dal Peduncolo Rosso è la sola cultivar autoctona che coltiviamo e la fonte del nostro unico vino rosso.

Dopo anni di prove, l'annata 2024 è il primo vero banco di prova che siamo pronti a condividere di questo vino. Una caratteristica del Refosco che ci ha sempre affascinati è la sua espressività facilmente polarizzabile. Desiderosi di condividere una beva più leggiadra e primaria di quest'uva, garantendo al contempo al vino finezza e delicatezza, abbiamo deciso di adottare una vinificazione semi-carbonica: il tannino varietale (piuttosto che quello da legno) a garantire equilibrio in bocca ed al contempo un frutto vivace e brillante.

Vigneto Le uve provengono da Braida di Chiase, un vigneto posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. Il suolo, con scheletro debole, è di tessitura franco-limosa, presenta una ricca sostanza organica ed un limitato apporto di calcare. La vigna si estende su 0,8 ettari piantati a Guyot singolo, con 5.796 ceppi per ettaro ed un'età media di 17 anni. Quest'anno ci ha donato 71 ql/ha.

Varietà 100% Refosco dal Peduncolo rosso.

Vendemmia Abbiamo raccolto in cassetta nella mattinata del 18 settembre.

Vinificazione Le uve, metà diraspate senza pigiatura e metà ancora sul raspo, sono state poste in tonneaux aperti, dove è avvenuta la macerazione. Durante questa fase, la fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ed autoctoni (grazie ad un pied de cuve preparato direttamente in vigna) ad una temperatura controllata. L'estrazione è stata favorita tramite delicate bagnature del cappello in alternanza alle tradizionali follature. Dopo circa due settimane a contatto con le bucce, le masse sono state svinate.

Affinamento Peraria è maturato per 12 mesi in una botte da 20 hl ed in tonneaux, sul deposito fine. Dopo l'assemblaggio ed un ulteriore, breve periodo di decantazione, il vino ha riposato in bottiglia per nove mesi prima del rilascio.

Note degustative Servire a 14 gradi, la temperatura di cantina, un'ora dopo la stappatura, senza decantazione.

Grado alcolico 12,40	**Acidità totale** 6,07 g/L	**Acidità volatile** 0,73 g/L	**Acido lattico** 1,97 g/L	**Acido malico** <0,05 g/L	**So2 totale** 50,00 mg/L
pH 3,54	**Estratto secco** 22,66 g/L	**Zucc. rid.** 2,32 g/L	**Denominazione** Friuli Grave DOC	**Produzione in bottiglie** 3.800 standard, 50 magnum	

Azienda Agricola Scarbolo
Lauzacco, Italia — T +39 0432 675 612
info@scarbolo.com — scarbolo.com