Berliner Gold per il Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 Monviert

monviert-refosco-riflessi-311ce9a8

In vigne selezionate con 25 anni di qualità e “saggezza” delle viti, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, nasce il Refosco dal Peduncolo Rosso Monviert. Un vino che segna la maturità della cantina friulana ed è stato premiato con il ‘Berliner Gold’ al Berliner Wine Trophy 2020, il più grande concorso vinicolo al mondo.

L’azienda agricola di Spessa di Cividale del Friuli (UD) coltiva sulle colline questa "linfa rossa", vitigno storicamente legato alla regione che segna l’estremo Nord Est d’Italia. È il vino in cui si identifica la gente friulana, schietta, diretta e allo stesso tempo di sorprendente dolcezza.

Note sensoriali
Colore rosso rubino intenso. All’olfatto, intense note di mora di gelso, mirtillo, cassis e prugna secca si fondono alle sensazioni dolci e fresche di spezie (chiodi di garofano, pepe nero), vaniglia e percezioni balsamiche, in un’emozionante quanto intrigante espressione di carattere e personalità.

Al palato è generoso, ampio, quasi carnoso nella sua consistenza; i suoi tannini sono nobili e presenti, mai invadenti e sgraziati. La sua beva prosegue con note fruttate dolci di frutta rossa e spezie che si susseguono per tutta la degustazione in un interminabile assaggio, abbandonandoci a un finale pulito e asciutto come solo un grande vino sa fare.

Abbinamenti gastronomici
Piatti di selvaggina nobile di pelo, brasati, carni rosse alla griglia. Dopo un invecchiamento di 5-6 anni un abbinamento perfetto e` con formaggi stagionati a pasta dura.