LICATA
WIJNFICHE

Naam	Refosco dal Peduncolo Rosso
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Livio Felluga
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	In 1930 besloot Livio Felluga zijn bakermat Istrië – toen nog onder Habsburgs bewind – te verlaten en naar Friuli te trekken. Al gauw raakte hij gefascineerd door de heuvelachtige wijngaarden rond Cormons en Rosazzo. Na zijn militaire dienst tijdens de W.O. II kocht hij in 1950 enkele wijngaarden in Rosazzo. Er was veel werk aan de winkel, de wijngaarden waren in slechte staat en dienden grotendeels heraangeplant te worden. In Brazzano, wat verderop, stampte Felluga een volwaardige vinificatiekelder uit de grond. Ondertussen werden steeds meer topwijngaarden aangekocht, het domein groeide zo aan tot 155 hectare. Tegenwoordig telt de catalogus vier rode en tien witte wijnen, gaande van de internationale rassen sauvignon, chardonnay, pinot bianco, merlot en de cabernets tot de autochtone pareltjes friulano, picolit, refosco dal peduncolo rosso en pignolo. De twee beste wijnen van het huis (beiden een blend) ‘Terre Alte’ en ‘Abazzia di Rosazzo’ werden vanaf de jaargang 2011 gepromoveerd tot DOCG Rosazzo, kwalitatief de allerbeste appellatie voor droge witte wijn binnen Friuli. De fonkelend robijnrode Refosco toont een perfecte mix tussen sappig rood fruit en aromatische kruiden (o.a. tijm). Een licht vleugje hout draagt bij tot de complexiteit en diepte. Een verfrissende, verfijnde rode wijn voor bij lichte vleesgerechten die je gerust enkele graden koeler mag serveren.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in en rond het dorp Rosazzo, op zo'n 25 kilometer ten zuidoosten van Udine en in vogelvlucht nauwelijks 5 kilometer van de grens met Slovenië. De bodem bestaat hier voornamelijk uit mergel en zandsteen.
Oogst	Eerste helft van oktober.
Vinificatie	Eerst ondergaan de druiven een schilweking en nadien worden ze vergist in inox tanks gedurende drie weken.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rijpt na de gisting 12 maanden in Franse eiken barriques. Na de vatrijping rijpt de wijn nog 4 maanden in de fles alvorens gecommercialiseerd te worden.
Analytisch	13,50 % alc. vol.