CUZZIOLGRANDIVINI

Russolo

Italia - Friuli Venezia Giulia - San Quirino (PN)

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT

100% Refosco Dal Peduncolo Rosso

Zona di produzione: San Quirino (PN) - Friuli Venezia Giulia
Terreno: area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvioglaciale posto ai piedi delle Dolomiti
Vendemmia: manuale
Vinificazione: dopo una lieve pigiatura, le uve vengono lasciate a macerare in serbatoi di acciaio inox per 5-8 giorni, durante i quali si effettuano continue operazioni per estrarre completamente i polifenoli nobili dalla buccia. Prima della fermentazione alcolica viene avviata anche la fermentazione malo-lattica. La temperatura di macerazione viene mantenuta volutamente bassa per non perdere le note fruttate
Affinamento: maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura costante fino all'imbottigliamento
Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica, i frutti di bosco e la prugna. Nel corso dell'invecchiamento si sviluppano maggiormente le note speziate
Sapore: acidità e tannini piacevolmente equilibrati
Grado Alcolico: 13% vol

RUSSOLO
SAN QUIRINO

Proprietà / Fondatori Famiglia Russolo / Iginio e Sonia Russolo
Inizio Attività 1974
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 17
Bottiglie prodotte 170.000

Da oltre un secolo la storia della famiglia Russolo si intreccia con l'enologia del Veneto Orientale, anche se l'azienda agricola Russolo nasce "solo" nel 1974, quando Iginio e la moglie Sonia danno vita al loro progetto vitivinicolo. La svolta avviene qualche anno dopo, nel 1990 prima, con l'acquisto dei vigneti di San Quirino, poi con la costruzione della nuova cantina attigua alla vigna nel 2000, anno in cui l'azienda si trasferisce definitivamente nelle "terre magre". Da qualche anno i due fratelli Antonella e Rino hanno preso in mano le redini dell'azienda, sempre supportati dai genitori, virando verso vini freschi, minerali e fragranti. Il territorio di San Quirino, nell'alto Friuli Occidentale, è caratterizzato dalla vicinanza delle Dolomiti friulane ed il microclima è influenzato da un'accentuata escursione termica, visto che non ci sono colline a far da barriera tra i monti e l'altopiano. La massiccia presenza di ciottoli nel terreno esprime una grande mineralità determinata dal "terroir", che nel caso dei vini di Russolo è interpretato in modo magistrale sia nei vini bianchi che nei rossi – soprattutto nel Pinot Nero – confermando Russolo come il migliore interprete in assoluto dell'area.