

# La trilogia del Refosco Dal peduncolo Rosso



Il Refosco dal peduncolo rosso è un vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, ma trova ottimo terreno e clima di coltivazione anche nella nostra zona.

Il nostro vitigno è stato piantato nel 2008 e gode di ottima salute.

Il Nostro vino Refosco lo abbiamo chiamato Ca' Papin, è il soprannome della famiglia della mamma di Nicoletta che nel 1912 ha fondato l'azienda agricola, diventata poi Dofinè nel 2012.

La trilogia lo presenta in 3 interpretazioni enologiche al fine di accompagnare il consumatore in una piacevole esperienza sensoriale.

**Ca' Papin:** E' una vinificazione base. ( *sentori primari* )

**Ca' Papin plus:** Al vino base è stato aggiunto del vino della stessa annata ricavato da uve passite. ( *sentori secondari* )

**Ca' Papin wood:** è il plus che però è stato ad affinarsi in barrique di rovere per 18 mesi. ( *sentori terziari* )

*Riccardo – cantiniere e Sommelier*

*Nicoletta – imprenditrice agricola*



# La trilogia del Refosco dal peduncolo rosso

Il Refosco dal **peduncolo rosso**, è un uvaggio che veniva contraddistinto da similari proprio per il colore del peduncolo.



Era già apprezzato dagli antichi romani, lo chiamarono Pacium (forse da pax. Pacem → stare in pace – stare bene)  
I romani lodavano le sue qualità e il particolare colore del grappolo, intenso e scuro, tanto da denominarlo **Racimulus fuscus**, espressione poi tradotta nel volgare ràp fosc, grappolo scuro, da cui il nome attuale.



# In cantina



Vinificazione tradizionale con rimontaggi e pulizie => **Ca' Papin**



Vengono vendemmiate le uve migliori e messe su cassetine ad appassire  
In Febbraio si pigia l'uva passita e si vinifica  
In maggio si unisce il vino da uva passita al vino base => **Ca' Papin plus**



Una parte di Ca' Papin plus dopo un paio di mesi viene messa in  
Barrique di rovere  
il Vino resterà ad affinarsi per almeno 18 mesi => **Ca' Papin wood**



# Cenni storici

Il Refosco era già apprezzato dagli antichi romani, lo chiamarono Pacium (forse da pax. Pacem → stare in pace – stare bene)  
I romani lodavano le sue qualità e il particolare colore del grappolo, intenso e scuro, tanto da denominarlo Racimulus fuscus, espressione poi tradotta nel volgare ràp fosc, grappolo scuro, da cui il nome attuale.

Il Vitigno **Refosco dal peduncolo rosso** è uno dei Refoschi che già nell'Ottocento erano classificati come vitigni autoctoni del Friuli, a Maniago (PN) nel 1823 il Conte Pietro di Maniago aveva redatto un catalogo delle varietà di viti coltivate nel Friuli, all'interno del catalogo si trovano elencati: Refoschino, Refosco, Refosco dolce, Refosco bianco, Refoscone. Solo negli anni a venire e precisamente nel 1844 Domenico della Bona aggiunge la varietà Refosco dal Peduncolo Rosso che verrà poi riconosciuta nel 1863 in una mostra d'uve a Udine.

Questo gruppo di vitigni « Refoschi» ebbe fama fino a quando nei primi del 1900 arrivò dall'America la terribile Fillossera che devastò e decimò i vigneti del nord Italia, il Friuli ne fu particolarmente colpito. La viticoltura ebbe un arresto drastico, fino a quando non si ripartì con nuove piante « Barbatelle» innestate su radici «Piede» di vite americana che aveva sviluppato resistenza all'attacco della fillossera. In quel periodo molte viti autoctone furono soppiantate da viti di tradizione francese, Merlot, Cabernet ecc. Pochi viticoltori non vollero abbandonare il Refosco e tra i vari scelsero come eletto ad essere il migliore di tutti proprio il Refosco dal Peduncolo Rosso.

E' un vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia ma si trova in terreni idonei anche nel Veneto.

# Curiosità

Nel Trentino alto Adige si coltiva l'uva Marzemina da cui si vinifica il Marzemino.

Questo uvaggio racconta una storia leggendaria, secondo la leggenda la fondazione di Padova risale alle notte dei tempi, nel 1184 a.C, per merito di Antenore, il condottiero in fuga da Troia che risalendo l'Adriatico e superata la laguna raggiunse l'attuale territorio padovano sbarcando prima presso le foci del fiume Timavo, si narra che nel suo viaggio Antenore avesse portato con se piante di uva Marzemina.

Un altro legame con l'uva Marzemina lo trova il Raboso Veronese, che è il risultato di un innesto tra Raboso Piave e Marzemina. Questa varietà è nata nel 1700 per merito di un ricco armatore veneziano di cognome Veronese. La varietà Raboso veronese ha caratteristiche organolettiche molto diverse dal Raboso Piave, ovvero ha perso la sua spigolosità sgarbosa.

Cosa centra la storia dell'uva Marzemina con il Refosco ?

Da studi recenti del DNA si è visto che il Refosco dal peduncolo rosso è progenitore della Marzemina !



# Come servirlo



**Corretta temperatura di servizio**

**18 – 20 °C &**



# Abbinamenti a tavola



**Ca' Papin**

- Pasto tradizionale a base di carne
- Tortellini con ripieno di carne
- Melanzane alla parmigiana
- Spezzatino o Brasato



**Ca' Papin plus**

- Carne alla griglia
- Arrosti
- Porchetta
- Pollo ai ferri
- Pesce alla griglia



**Ca' Papin wood**

- Selvaggina
- Carne alla griglia
- Fiorentina
- Tagliata al sangue
- Cioccolato extra fondente

# La nostra filosofia



✓ Nessun diserbo chimico, lavorazione meccanica del sottofila del vigneto



✓ Terreno sempre inerbito e semina del mix sovescio a file alterne, in questo modo favoriamo l'arieggiamento del terreno e la produzione di sostanza organica

✓ Vendemmia a mano

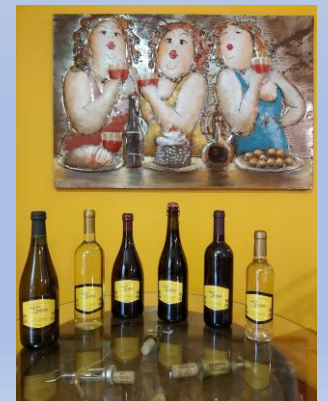
✓ Vinificazione nella nostra cantina con basso dosaggio di solforosa, pulizia dei mosti con decantazione a freddo, filtrazione con cartoni sterili e filtro tangenziale



✓ Certificazione SQNPI



*Un vino sano rispettoso dell'ambiente*





# Felici di condividere con te la nostra passione



*Riccardo – cantiniere e Sommelier  
Nicoletta – imprenditrice agricola*

# Ci trovi su

www.dofine.it/i nostri vini