

Il Refosco dal Peduncolo Rosso: Caratteristiche e Abbinamenti

Autore: [wpv-post-coauthors]

Le caratteristiche del Refosco dal Peduncolo Rosso

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è considerato il **re tra i vini rossi friulani**. Ha un profilo organolettico diverso a seconda del luogo di coltivazione. Sui Colli Orientali del Friuli esprime una struttura apprezzabile e un grado alcolico importante, mai eccessivo.

La giovinezza del vino è sottolineata dal colore rubino e da riflessi violacei che virano al granato con il trascorrere del tempo.

La mora selvatica, la prugna, la viola e l'aroma erbaceo introducono nel mondo dei riconoscimenti odorosi. Scalpita in gioventù grazie alla sua acidità. Sapido il giusto e un tannino ben presente e vellutato. La produzione in acciaio esalta la freschezza dei sentori fruttati e floreali. Di maggiore complessità quando gli si concede il giusto tempo di affinamento in legno.

L'accostamento al cibo

Il *Refosco dal peduncolo rosso* mostra la propria capacità di unirsi al cibo nonostante il retrogusto amarognolo, che solo in apparenza ne fa un vino severo. Possiamo usare la sua apprezzabile struttura e acidità **abbinandolo ad un primo piatto di spaghetti conditi con uova e pancetta, la classica carbonara, oppure da provare con una ricetta in cui siano presenti uova e peperoni**. Morbidezza, grassezza e persistenza dell'uovo saranno tenuti a bada dal tannino e da altrettanta persistenza del sorso.



È il compagno fedele delle **carni**. Può sorprendere il suo comportamento su piatti di pasta conditi con sugo di salsiccia e pomodoro o accompagnare la salsiccia con fette di polenta di mais ben calde.

Il fegato di pollo vuole un rosso morbido come il Refosco, purché sappia limitare l'aspetto amaro e al contempo ne rispetti le peculiarità olfattive.

La carne di maiale ha un bel confronto con il Refosco. Una ricetta tipicamente friulana è il salame fresco tagliato a fette, avvolte in carta da forno e stagnola e coperte sotto e sopra con uno strato di cenere e un letto di braci alimentato sino a cottura.

I latticini hanno nel rapporto col vino una particolare sintonia fisica. Così su un fiordilatte o una ricotta fresca, ottenuta ad esempio da latte di Pezzata rossa, il Refosco nell'incontrare la materia prima ne enfatizza il sapore ed elargisce un piacere aggiuntivo.

Raramente il vino viene **accostato alla pizza**, che invece risulta molto più digeribile che se abbinata anche alla migliore birra. Potremo quindi spendere l'aromaticità del Refosco dal peduncolo con una pizza condita con mozzarella, salsiccia e peperoni gialli e rossi. La grassezza sarà contrastata **dall'acidità e dal tannino**, mentre la chiusura amarognola del vino è tenuta a bada dalla tendenza dolce degli ingredienti.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [La Ribolla Gialla Spumante in Friuli e l'Abbinamento con il Cibo](#)



2. [Lo Schioppettino dei Colli Orientali del Friuli: Caratteristiche e Abbinamenti](#)



3. Sauvignon: Caratteristiche e Abbinamento con il Cibo



4. Vino e Pizza un matrimonio felice