



LE VIGNE
DI ZAMO'

REFOSCO

dal Peduncolo rosso
Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Refosco dal pe-
duncolo rosso



18° C



A mano, in cassetta;
a fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve diraspate e pigiate vengono messe a fermentare nei maceratori in acciaio. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuate alternativamente follature, delestage e rimontaggi per un periodo di circa 10-12 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato nelle vasche in inox e le vinacce vengono torchiate. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, poi segue il travaso in botti grandi di rovere da hl 25 e in barriques di secondo passaggio. Dopo 12 mesi il vino viene assemblato e nel mese successivo imbottigliato.

SENSAZIONE: dal colore rosso rubino intenso all'olfatto caldo di mora selvatica, marasca, viola e chiodi di garofano. Dal sapore pieno, rotondo e morbido, con finale brioso che lascia un durevole ricordo.

ABBINAMENTI: vino adatto a tutto pasto con salumi, tortelli di carne, pollame come la faraona, stinco di vitello e formaggi.

SINESTESIA: colline verdeggianti (la gonna morbida e sinuosa ricorda le ondulazioni delle colline; la sua superficie ospita un terrazzamento di vite e vegetazione).





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

