

# “Bottaz”

## Refosco DOC Friuli Colli Orientali

Il Refosco è una delle uve più antiche del Friuli, menzionato sin da tempi lontani come vino molto rinomato e di grande importanza. Il suo nome originario era Racimulus fuscus, tradotto poi in volgare “ràp fosc” (grappolo scuro), da cui l’attuale nome.

Tra le varietà a bacca nera autoctone friulane è forse la più conosciuta, anche perché al primo impatto si ha la sensazione di un vino rustico, con una forte personalità, ma con l’invecchiamento in bocca il finale si ammorbidisce assumendo delle belle sfumature che rasentano l’eleganza.



### Informazioni Tecniche



**Alcool in %**  
13,50%



**Acidità totale ‰**  
5,54‰



**Vendemmia**  
Vendemmia 2019



**Imbottigliamento**  
Il vino è stato poi imbottigliato senza filtrazione ad Agosto 2020.



### Vinificazione | Affinamento

L’uva del Refosco è molto tannica e con il clima freddo dei nostri vigneti necessita di una macerazione molto delicata di circa 20 giorni per ottenere più eleganza evitando estrazioni verdi. L’affinamento di circa otto mesi fornisce la giusta evoluzione mantenendo inalterata l’espressione varietale.

### Informazioni Sensoriali



#### Colore

Rosso rubino deciso con riflessi violacei.



#### Note Olfattive

Profumo intenso e fruttato di marasca e frutti di bosco maturi, soprattutto mora selvatica, ma anche leggermente erbaceo con sentori di sottobosco. Si percepiscono inoltre note speziate di pepe, chiodi di garofano e cacao.



#### Note Gustative

Il tannino è ben presente ma setoso e piacevole al tatto. Pieno e avvolgente, ha un finale persistente coerente con il bouquet, in particolare nei rimandi fruttati e speziati.

## “Bottaz”

Refosco DOC Friuli Colli Orientali



### Potenziale invecchiamento

Oltre 20 anni



### Temperature di servizio

18/20°C



### Formati

Bottiglia a 75 cl  
Magnum a 1,5 l



### Da Accompagnare con

Carni rosse come manzo, agnello e selvaggina, carni grasse e secondi piatti in umido, piatti di cacciagione, piatti di pasta con sughi di carne, piatti a base di funghi, salumi e formaggi stagionati.



### Vitigno

I primi documenti che citano il Refosco risalgono al 1347 e fanno parte degli annali del Comune di Udine, dove viene descritto, insieme alla Ribolla Gialla, tra i vitigni più pregiati e dal costo più elevato. Nel 1409, infatti lo celebrava Papa Gregorio XII a Cividale e successivamente, nel 1762, la casta dei nobili durante i giochi militari.

Durante il primo Congresso Enologico del 1891 fu distinto in 3 categorie: dal peduncolo rosso, dal peduncolo verde (a seconda della colorazione della base del raspo) e Terrano d'Istria.



## Vigna e Vigneti

Nel nostro vigneto Bottaz sono presenti due varietà, ovvero il Refosco dal Peduncolo Rosso e quello di Faedis o Refoscone. Ciò conferisce una maggior complessità olfattiva e gustativa al vino.

## Venica & Venica

di Gianni Venica e C. s.s. Società Agricola  
34070 Dolegna del Collio [GO] · Italia  
tel. +39 0481 61264 · info@venica.it · www.venica.it

C.F. e P.IVA IT 00492040316  
Registro Imprese di Gorizia: 00492040316



Venica & Venica



venica.venica



Venica & Venica