

Piquentum Refosk 2020 - Dimitri Brecevic



Nazione: Croazia
Regione: Istria
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Refosco
Annata: 2020
Età delle Vigne: 30-40 anni
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 8000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Refosco, fermentazione Spontanea e breve macerazione di 4/5 giorni. Affinamento in legno piccolo per 18 mesi.

Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: mora, liquirizia e timo

Naso: sentori di frutta scura e matura, spezie dolci, note erbacee e vagamente vanigliate

Bocca: ricca, voluminosa, scura, strutturata e profonda

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo a Buzet, in Istria, Croazia, dove il clima e il contesto geografico giocano un ruolo fondamentale nel carattere dei vini prodotti, venendo forgiati dalla bora, dalle brezze marine e dalle grandi escursioni termiche e ponendo le radici su terreni ricchi di marne rosse, grigie e bianche, argilla e calcare.

Si dà così vita a sorsi caratterizzati da un animo schietto ma al tempo stesso elegante, dove austerità e semplicità convivono armoniosamente.

In questo contesto così unico e vivo decide di fondare la propria cantina Dimitri Brečević

chiamandola Piquentum, nome latino del comune di Buzet.

Dimitri nasce in Francia, nello Jurancon, città di provenienza della madre, si forma a Bordeaux e decide nel 2006 di tornare nella terra di origine del padre e lavorare unicamente con i vitigni autoctoni della zona: Malvasia istriana, Refosco e Terrano.

La mano di Dimitri si caratterizza per un approccio focalizzato su freschezza, mineralità e tensione, discostandosi nettamente dall'approccio tradizionale che vede un impiego dei vitigni autoctoni basato su volume, morbidezza e frutto.

Il Refosk è un vino prodotto dall'omonima uva, che per metà non viene diraspato e proveniente da vigne di circa 50 anni che poggiano le radici su marne rosse, argilla e calcare.

Sorso ricco, profondo ed imperscrutabile, dotato di grande struttura, tannino sferzante e grande longevità, in cui si amalgamano sensazioni di frutta scura, piccoli frutti di bosco, timo, mora, pepe, liquirizia e note ematiche.

Il vino più serio ed impostato dell'azienda.