



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Isonzo del Friuli DOC

TRAUBEN

Refosco dal Peduncolo Rosso

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen.

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-13 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: mit Maischestandzeit in Inox-Edelstahlbehältern, bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehältern bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Eine kraftvolle rote Farbe, die mit den Jahren zu einem Granatrot tendiert. Ausgezeichnete Intensität an der Nase mit ausgeprägten und durchdringenden Noten von Veilchen und Brombeere. Der Geschmack ist ziemlich lebhaft, aufrichtig und solide mit einer angenehmen Harmonie, die sich zwischen den fruchtigen Noten und der Struktur bildet. Die retronasal wahrgenommene Länge ist sehr gut.

SERVIERTEMPERATUR

18°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Lamm, Bratenfleisch, Pasta mit Pesto, Edelpilzkäse, Geschmorter Aal.

REIFEPOTENZIAL

4 bis 5 Jahre

