



Refosco dal Peduncolo Rosso



KLASSIFIZIERUNG
Friuli Aquileia DOC



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Refosco
dal peduncolo rosso



ALKOHOLGEHALT
13 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE
750 ml - 3000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Auf das Abbeeren und die Pressung der Trauben folgt eine 8 - 12 tägige Mazeration in vertikalen Gärbehältern zur maximalen Extraktion der Polyphenole und Farbstoffe. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 6 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche.

FARBE

Leuchtendes Rubinrot.

BOUQUET

Fruchtig, nach Waldfrüchten, Blüten und Gewürzen.

GESCHMACK

Harmonisch, körperreich und sehr nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Um etwa 16° C, leicht gekühlt zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dank seiner charakteristischen Fruchtigkeit der ideale Begleiter zum ganzen Mahl. Passt bestens zu Zwischengerichten, Saucen, geschmortem Fleisch sowie zu mittel- und langfristig gereiftem Käse.