



## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

**Weinberg:** die Weinberge befinden sich in Cividale und Prepotto. Der Verlauf dieses Anbaugebietes liegt süd-östlich, 140m über dem Meeresspiegel.

**Boden:** Typ Tonboden.

**Rebsorte:** Refosco peduncolo rosso (mit rotem Stiel) Weintraube geflügelt und spärlich mit Beeren behaftet, pyramidenförmig, die zwei Flügel sind gut abgegrenzt, jedoch versammelt. Mittelgroße Beeren, die zu einer elliptischen Form neigen mit einer ziemlich leichten blau-schwarzen Traubenschale, Dichte je Hektar: 5.500 Pflanzen, mit einem Ertrag von 50 Zentner/Stunde.

**Lesezeit:** Handernte, Mitte September.

**Vinifikation:** in „Fermentini“ (kleine Gefäße zur Gärung des Weines) aus Edelstahl, 18 Tage lang, mit manuellem Unterstossen des Tresterhuts, ohne Zusatz von anderer Hefe als der eigenen.

**Verfeinerung:** in neuen Barriquefässern 60% 40% Zweitbelegung für 12 Monate, 12 Monate in großen Eichenfässer, 6/8 Monate in Edelstahlfässern für ein

natürliches Dekantieren, ungefilterter Wein.

**Haltbarkeit:** über 12 Jahre.

**Farbe:** rot-violett, klare, glanzhelle und saubere Nuancen im wahrsten Sinne des Wortes; violette Reflektionen, intakte und dichte Struktur. Seine Sauberkeit ist optimal.

**Duft:** Frische und Ausgewogenheit, die zwei vorherrschenden Parameter; das Bukett ist hervorragend und strömt Düfte von Kirschen aus Modena und Edelschokolade im sauberen und umhüllenden Abgang aus.

**Sinnliche Noten:** fruchtig, abgerundet, weich und körperreich im Gaumen, mit lang anhaltendem und angenehmen Eindruck von Kirschen und frischen Maulbeeren.

**Charakter:** Die Frische, die Ausgewogenheit und der volle Körper beherrschen die sinnliche Umhüllung dieses Weins; es bestehen zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten.

**Degustation:** zwischen 17 und 18 °C in voluminösen kelchförmigen Weingläsern mit geschlossener Tulpenform servieren.

