



ROSSO CELTICO

Weinberg: die Weinberge befinden sich in Cividale del Friuli. Der Verlauf dieses Anbaugebietes liegt süd-östlich, 150 m über dem Meeresspiegel.

Boden: Typ Tonboden und Flysch.

Rebsorte: Merlot 50% und Cabernet Sauvignon 50%; Dichte je Hektar: 5.200 Pflanzen, mit einem Ertrag von 50 Zentner/Stunde, dies beträgt 1,050 kg Trauben je Rebstock-Stamm.

Lesezeit: Handernte, von Mitte bis Ende September.

Vinifikation: Gärung in Edelstahlfässern mit manuellem Unterstossen des Tresterhuts, ohne Zusatz von anderer Hefe als der eigenen.

Verfeinerung: in neuen Barriquefässern 80% und 20% Zweitbelegung, 12 Monate + 12 Monate in großen Eichenfässern, + 6/8 Monate in Edelstahlfässern für ein natürliches Dekantieren + 10/12 Monate in der Flasche, ungefilterter Wein.

Haltbarkeit: über 15 Jahre.

Farbe: rot-dunkelviolett mit purpurnoten Reflektionen; rein, sauber und mit einer optimalen

Konsistenz des Safts, die typisch bei reifen Früchten ist.

Duft: frisch, umhüllend, weich und vollmundig mit fruchtigem Eindruck von Maulbeeren und Kirschen der Sorte „Durone di Vignola“ sowie blumiger Eindruck roter Rosen und Alpenveilchen.

Sinnliche Noten: Himbeere und Johannesbeere entfalten sich im Gaumen; optimal wegen der eigenen Säurestruktur und hervorragende Frische; lang anhaltender Abgang mit lang anhaltendem Geschmack von Heidelbeeren.

Charakter: seine Frische ist umhüllend, der Eindruck ist in der Nase und im Munde blumig und fruchtig: alles Traube, alles Obst. Dieser Wein eignet sich für das ganze Menü, mit großer Vielseitigkeit bei den Kombinationen der verschiedensten Gänge. Es empfiehlt sich die Flasche eine Stunde vor der Degustation zu entkorken.

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

