



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Rebsorte:

Refosco dal peduncolo rosso 100% sortenrein.

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese gegen Mitte September.

Vinifikation und verfeinerung:

12 Monate Barrique-Ausbau, 48 Monate Reifung in großen Eichenfässern und 1 jährige Reifung auf der Flasche.

Farbe:

Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Duft:

In der Nase erkennt man komplexe Aromen von Pflaumenkonfitüre, Weichselkirschen und roten Orangen, gefolgt von einer sanften Kräuter- und Lakritznote.

Sinnliche Noten:

Auf der Zunge ist die Kraft dieses Weines deutlich wahrnehmbar, der immer elegant und reintonig bleibt, dank des langen Abgangs, der die hohe Würzigkeit betont, die mit einer faszinierenden Note aus Graphit verbunden ist.

Die Kombination mit warmen Vorspeisen aus der friaulischen Tradition, rotem Fleisch und Käse, mit einer mittleren und langen Reifung, ist perfekt.

