



Refosco dal Peduncolo Rosso

Rebsorte: 100 % Refosco dal Peduncolo Rosso

Appellation: Friuli Colli Orientali

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Eozäner Mergel und Sandstein

Lesezeitraum: Mitte Oktober

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt in Kontakt mit den Schalen. In der ersten Phase werden etwa drei Entrappungen durchgeführt, um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen von den Schalen auf den gärenden Most zu fördern. In der letzten Phase der Maischegärung wird häufig und kurz umgepumpt. Nach dem Abstich wird die malolaktische Gärung durch eine Temperatur von ca. 20 °C gefördert.

Reifung:

In den folgenden Monaten erfolgt der entsprechende Abstich und der Wein reift inahltanks bis zur Abfüllung. Diese erfolgt teilweise im April, vor allem aber im August, wenn der Wein reifer ist.

Sensorische Noten:

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma: Der Duft erinnert an Unterholz, mit Kräuternoten und fruchtigen Anklängen von Heidelbeere, Himbeere und Maulbeere.

Geschmack: Kräftig, leicht tanninhaltig, mit angenehm bitterem Nachgeschmack.

Empfehlungen: Passt gut zu fettem Fleisch und Wild, gereiftem Käse und rustikalen Gerichten, insbesondere der friaulischen Küche.

Serviertemperatur: 16–18 °C