

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

UVE

Grape - Trauben

Refosco dal Peduncolo Rosso

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot e Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata e vinificata in rosso con metodo Ganimede per un periodo variabile sulla base dell'andamento dell'annata e della qualità. Al termine della fermentazione viene effettuata la svinatura e la pressatura. Dopo l'affinamento in vasca d'acciaio, il vino viene travasato in barriques e tonneaux di legno francese per un ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo fermentation following the Ganimede method for a variable period of time depending on the vintage and the quality of the grapes. Once fermentation is complete the wine is devatted and the remaining pomace is pressed. Following maturation in stainless steel vats, the wine is racked into French oak barriques and tonneaux for further aging before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die gelesenen Trauben werden entrappt und nach der Ganimede-Methode für einen unterschiedlich langen Zeitraum, je nach Jahrgang und Qualität, rot vinifiziert. Am Ende des Gärprozesses werden Abstich und Pressung durchgeführt. Nach dem Ausbau in Stahltanks wird der Wein zur weiteren Reifung in französische Barriques und Tonneaux umgefüllt, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

1977, 1996, 2003, 2001

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

8 anni - 8 years - 8 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

16/18 C°



NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso con tendenza al violaceo, ha un profumo vinoso e caratteristico. Asciutto, pieno, amarognolo.

TASTING NOTES:

Ruby red in color with a purple edge, it displays a characteristic alcohol-rich aroma. Lean-edged, full-bodied, with a slightly bitter aftertaste.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Rot mit Tendenz zum Violetten, weinig und charakteristisch im Duft. Trocken, voll, feinbitter.

ABBINAMENTO:

Ottimo con le tagliatelle al sugo di caccagione, cinghiale in umido, gulasch, salame con aceto o stracotto d'asino.

FOOD PAIRING:

Excellent with roast-game sauce tagliatelle pasta, slow braised wild boar, goulash, salami sautéed in vinegar and onions, and slow-cooked donkey stew.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Hervorragend zu Tagliatelle mit Wildsoße, Wildschweinragout, Gulasch, Salami mit Essig oder Eselsragout.

