



venchiarezza

Refosco dal peduncolo rosso



Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

Die zahlreichen Biotypen der einheimische Rebsorte Refosco sind im Friaul schon seit der Römerzeit verbreitet.

Die Rebvariante Peduncolo Rosso bringt das Potenzial der Traube am besten zur Geltung. Dank sorgfältiger Feldselektion besteht unser Weinberg ausschließlich aus Rebstöcken, die von den ursprünglichen Reben unseres Terroirs abstammen.

Rebsorten

Refosco dal Peduncolo Rosso

Weinberg

Alter der Reben: 15 Jahre
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 4.500
Erziehungsform: Einfacher Guyot
Ertrag (Durchschnitt): 60 Doppelzentner/ha
Weinlese: Anfang Oktober

Weinbereitung & reifung

Entrappen und Spontangärung mit Eigenhefe ohne Temperaturkontrolle. Die Eigenhefen und die ausgezeichnete Qualität der Trauben bilden die Grundlage für unseren beliebtesten Rotwein. Die Reifung erfolgt teilweise im Barrique.

Die sinne

Kräftiges Rubinrot mit Lilaschimmer. Typischer „wilder“ Duft, mit erdigen Noten nach Graphit und Nuancen von Sauerkirschen, Veilchen und Gewürzen. Vollmundig, rund, weich und mit dichten Tanninen.

Passt zu

Hervorragend zu Wurst und Käse, Tortelli mit Fleischfüllung, Geflügel und geschmorter Kalbshaxe.

Serviertemperatur: 18°C

Alkoholgehalt (% vol) 13,0%

Gesamtsäure (g/l) 5,50