



# REFOSCO

## DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI

### Technische Hinweise

- **FARBE** Intensives Rubinrot.
- **DUFT** Vorherrschen von Brombeeren und Himbeeren, Pfeffer und Tabak.
- **GESCHMACK** Breiter, umhüllender und warmer Wein mit würzigen Noten, kräftigen, aber runden Tannin.

### Genussempfehlung

Generell auf allem Wild und gegrilltem roten Fleisch.  
Hervorragend zu gereiften Käsesorten.

### Rebsorte

Refosco stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die folgenden Klone sind vorhanden: Standard der Faedis, Nostrano Base, Peduncolo Rosso ISVF1, ISVF4T. Die Vereinigung von mehreren Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

### Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und die Beeren leicht gequetscht. Der gewonnene Most wird zusammen mit den Schalen in Weinfässer gefüllt, wo die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur beginnt. Der Abstich dauert zwischen 12 und 15 Tagen und der Wein ruht dann bis zur Abfüllung in Edelstahltanks.

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 1,32
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHTE** 2,70 m x 0,9 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** WINTER 1993
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefendlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 18°C