RUSSIZ SUPERIORE

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Bezeichnung
Friuli

Lage der Weinberge
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Rebsorte
100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben, vom Stiel getrennt, in Tanks für die Rotweinherstellung gelegt. Die alkoholische Gärung beginnt sofort. Die Kontaktdauer zwischen Schalen und Flüssigkeit beträgt im Durchschnitt 10-15 Tage, abhängig von der Ernte und dem Extraktionsprozess. Anschließend wird der Wein für zwölf Monate in Eichenfässern gelagert, wo er auch die malolaktische Gärung durchläuft, und für etwa sechs Monate in Flaschen.

Eigenschaften
Intensive rote Farbe mit leicht rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist umhüllend und faszinierend, frisch und fruchtig und zeichnet sich durch Fragranzen aus, die an Himbeere und wilde Brombeere erinnern. Am Gaumen zeigt sich eine volle Übereinstimmung der Aromen. Hervorragende Persistenz im Abgang.

Flaschenformat
0,75 l