

Dino Turco

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Bezeichnung: IGP Venezia Giulia Refosco dal Peduncolo Rosso

Traubensorte: Refosco dal Peduncolo Rosso

Weingärten: Die Trauben stammen aus dem Gebiet Dolegna del Collio, wo sich die Weingärten auf Schwemmlandboden aus dem Eozän in einer Meereshöhe von zirka 100 Meter ausdehnen.

Ertrag: 8000 kg/ha

Lese: handgelesen in der ersten Hälfte im Oktober

Vinifikation: Die Gärung erfolgt im INOX-Stahltank. 10 Tage Maischegärung bei 25° C, wobei während dieser Zeit die Maische täglich durchgemischt wird (Remontage). Der Seihwein wird dann in Stahltanks umgezogen. Nach 10 Monaten, mit erfolgtem biologischen Säureabbau, wird der Wein in Flaschen gefüllt. Nach weiteren 2 Monaten Flaschenreife kommt er in den Verkauf.

Sensorische Noten: Intensives Rubinrot, fruchtig-weiniger Duft, leicht grasig. Tanninreicher Wein und spritzig in der Jugendlichkeit, gereift, veredelt er sich und nimmt einen angenehm herben Geschmack an mit einem Bukett reichlicher Textur.

Speiseempfehlung: Er ist besonders zu empfehlen für regionale friulanische Gerichte, im besonderen für Wildgerichte.

Serviertemperatur: 16-18° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13,0%
Gesamtsäure	5,5 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,2 g/l	Lagerfähig	5-7 Jahre

T