



Conte Brandolini
D'ADDA

Treanni Rosso IGT

MV (multi vintage) 2005-2006-2007

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: Refosco dal Peduncolo Rosso,
Cabernet Franc, Merlot



Ausbau/Reife: Alle Trauben werden geerntet und sanft gepresst. Die Rebsorten werden jedes Jahr separat vinifiziert und ausgebaut. Die alkoholische Gärung erfolgt für 8-12 Tage bei einer Temperatur von 22° bis 25°C. Danach erfolgt eine natürlich ausgeführte, malolaktische Gärung im Tank. Der im Tank angereifte einjährige Wein, wird zwölf Monate, in vorab zweimalig eingesetzten, französischen Eichenholz Barriques ausgebaut. Der zweijährige Wein ruht weitere zwölf Monate im großen Holzfass (33 hl). Das endgültige Blending erfolgt Ende Frühling. Die Abfüllung in die Flaschen wird ohne Klärung im Herbst durchgeführt.
Erzeugte Menge: 32.000 Fl., 1.000 Magnum Fl.

Eigenschaften: Rubinrot mit orangen Nuancen.
Duft-Noten von roter Frucht und Zwetschge, leicht würzig.
Der Geschmack geht in Richtung Sauerkirsche, Johanesbeere mit dezenten Noten von exotischer Südfrucht-Konfitüre.

ideal zu: Vorspeisen mit Pilzen und Fleischragouts, Wurstwaren, Schweinefleisch und Kaninchen.