



Conte Brandolini
D'ADDA

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso



Ausbau/Reife: Die Trauben werden Ende September gelesen. Die alkoholische Gärung findet bei einer Temperatur von 28 – 30° während acht Tagen statt. Danach erfolgt eine natürlich ausgeführte, malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Zementtanks. Der Wein reift zwölf Monate in großen (30hl) Eichenfässern und danach in Zementtanks. Das endgültige Blending erfolgt im Juni. Der Wein wird in der ersten Märzwoche des darauffolgenden Jahres abgefüllt.
Erzeugte Menge: 13.000 Fl.

Eigenschaften: Intensives Granatapfel-Rot mit violetten Reflexen.
Intensive Noten nach wilden Beeren, wie wilder Brombeere, Sauerkirsche und einem betörenden Hauch Wildheit. Er besticht mit seinem intensiven Duft.
Trocken, kräftige Tannine.

ideal zu: Wurstwaren, mittelaltem Käse, überbackenen Nudelgerichten, rotem Fleisch und Wildgerichten.