



Borgo di Peuma IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino

Rebsorten: 90% Merlot
10% Cabernet und Refosco dal
Peduncolo rosso (je nach Jahrgang)



Ausbau/Reife: Traditionelle Rotweinherstellung. Ein Teil der Trauben wird für das sog. "governo"-Verfahren verwendet: die Trauben werden leicht getrocknet, per Hand gepresst und danach erst dem gärenden Most zugeführt, der Wein wird dadurch komplexer und reichhaltiger. Ausbau in Eichenholzfässern aus Tronçais und Nevers, danach lange Reifung in der Flasche.

Eigenschaften: Kräftiges, lebhaftes Rubinrot.
Kraftvoller, vielschichtiger, eleganter Duft, der an Himbeeren und Sauerkirschen erinnert. Sehr rund und harmonisch. Im Geschmack ein trockener, weicher, warmer, runder Wein mit großer Struktur, edlen Tanninen und langem Abgang.

ideal zu: Ein Meditationswein. Ideal aber auch zu kräftigem Käse sowie zu Gerichten der feinen Küche, vorallem Rebhuhn, Fasan und Hirsch.

Besonderheit: Der Borgo di Peuma entstand durch die Wiederentdeckung einer alten Familientradition und ist somit Ausdruck einer Zeit, in der die Menschen mehr Zeit zur Muße hatten. Damit ist besonders der Borgo di Peuma ein deutlicher Ausdruck der Philosophie der Familie Russolo: minimale Erträge, höchste Qualität, Unverfälschtheit und Respekt vor der Tradition .