



Collezione Refosco IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo
Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino
Rebsorten: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso



Ausbau/Reife: Temperaturkontrollierte, schonende Gärung im Zementtank für ca. 8-10 Tage bei ca. 26°C. Reifung für 12 Monate im Barrique, danach Flaschenreife für ca. 6 Monate.

Eigenschaften: Dichtes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Schöne, elegante Fruchtaromen (Waldfrüchte, Blaubeeren), aber auch leicht würzige Noten erkennbar. Gute Barriquenoten, temperamentvoll, typisch. Ein sehr runder, harmonischer Wein mit mittelkräftigen Körper, guter Struktur, feinen Tanninen und einer guten Länge. Gut eingebundenes Holz mit dezenten Bitternoten.

ideal zu: Grillgerichten, Geflügel, Wild, Kaninchen, passt aber auch hervorragend zu der etwas kräftigeren friulanischen Küche.