



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 bis 30 °C während acht Tagen statt. Danach erfolgt eine natürlich eingeleitete 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.
Eigenschaften:	Intensives Rot mit violetten Reflexen. Noten von Beeren, wie Brombeere und Sauerkirsche. Er besticht mit seinem intensiven Duft. Trocken, kräftige Tannine.
Ideal zu:	Wurstwaren, mittelaltem Käse, überbackenen Nudelgerichten, rotem Fleisch und Wildgerichten.