



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

ANBAUGEBIET

Ebenen und Hügel nahe der Gemeinde Cividale del Friuli

REBSORTE

Refosco dal peduncolo rosso

WEINBAUSYSTEM

Guyot-System und friaulische Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

LESEZEIT

September

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen werden die Beeren sanft gekeltert. Der so erhaltene Most vergärt unter konstanter Temperaturkontrolle mit den Schalen, wobei die Maische wiederholt umgewälzt wird, um die Aromen und Farbstoffe zu lösen. Der weitere Ausbau nach dem Abstich erfolgt in verglasten Zementfässern.

ALKOHOLGEHALT

Circa 13% vol.

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN

Intensiver und angenehmer Duft, sehr elegant, unverwechselbar und mit Charakter: Weinig und fruchtig mit Nuancen nach wilden Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeere; man riecht auch einen zarten Hauch nach grünem Pfeffer. Er schmeckt weich und trocken, wenig und hat ein lebhaftes Tanningehalt.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18 °C

SERVIERVORSCHLÄGE

Gefüllten Wachteln, Schweinestelze, Fleisch am Spieß. Perfekt ist er auch zu Wild "in salmi".

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.