TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

REFOSCO
dal peduncolo rosso

TRAUBENSORTE
Refosco dal peduncolo rosso

ANBAUGEBIET
Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als “Ponca”

WEINBAUSYSTEM
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE
Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE
Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT
Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE
Von Hand

SÄUREGEHALT
Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT
13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR
16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE
37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB
Zu Frühjahrsbeginn, 18 Monate nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von en Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, das mit zunehmender Reife zarte granatrote Nuancen annimmt. Eindeutig weiniger Duft, voll, reichhaltig und intensiv, an fruchtige und würzige Noten gebunden, die sich mit Anklängen von Unterholz, wilder Brombeere, Himbeere, Kakao und Tabak vermischen. Er ist von trockenem, vollem Geschmack, bemerkenswerter Struktur und leicht bitterem Abgang. Ein feines, delikates Vanillearoma fügt sich auf harmonische Weise in das Zusammenspiel der Geschmacks- und Geruchsempfindungen ein.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt ausgezeichnet zu fettem Fleisch, Geflügel und gedünstetem Fleisch, eine Ausnahme bildet Wildbret in pikanter Sauce.