



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 moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

ERNTENZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden zum Zeitpunkt der besten Zucker- und Phenolreife von Hand geerntet, entrappt und angequetscht und der so gewonnene Most wird mit den Schalen mazeriert und vergoren. Während dieser Phase wird die Maische häufig umgewälzt (Remontage), um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen aus den Schalen in den gärenden Most zu fördern. Nach dem Abzug wird das Ende der alkoholischen und malolaktischen Gärung abgewartet und die entsprechende Abstiche durchgeführt. Im unterirdischen Keller sinkt der Wein dann durch Schwerkraft ab und setzt seine langsame Reifung bis zur Flaschenabfüllung fort.

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.