

*la Viarte*

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Eine alte Rebsorte, deren Anfänge bis ins XIV. Jahrhundert zurückreichen. Der Name beschreibt die weinrote Farbe des reifen Traubenstängels. Sie hat sich dem friaulischen Klima besonders gut angepasst und entwickelt auch in kühleren Regionen sortentypischen Charakteristika. Besonders gut gedeiht sie auf mageren Böden.

Farbe: rubinrot, fast granatrot mit violetten Reflexen. Duft: weinig, schnörkellos und entschieden, typischer Duft nach Unterholz. Gescmack: trocken, wunderbar frisch, angenehme Tannine, entschiedener Charakter.



REBSORTE	Refosco dal peduncolo rosso 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Der Weinberg liegt 70-120 m ü.d.M., Exposition Ost Süd-Ost in Hügellage. Mergel- und Sandsteinböden aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	Circa 15 Tage lang Mazeration auf den Schalen und Gärung bei Temperaturen zwischen 25 und 28° C mit häufigem Umpumpen
AUSBAU	12 Monate lang in französischen Eichenholzbarriques, anschließend in der Flasche dann für mindestens 20 Monate lang vor dem Verkauf
Anbaujahr	1983 / 2006
Erste Lese	1985
Pflege des Weinbergs	Begrünung
Schädlingsbekämpfung	Integriert mit minimaler Auswirkung auf die Umwelt
Erziehungsform	Umgestalteter Doppelstreckbogen und Guyot
Bepflanzungsdichte	3.000/6.800 Rebstöcke/Hektar
Art Der Weinlese	Manuell in Kisten gelesen, wobei die Trauben ausgewählt werden
Beratung	Serviertemperatur 16-18° C im Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	Erste Gänge mit Soße von rotem Fleisch, Wildbret mit Soße, Braten von rotem Fleisch, reife Käse. Ideal zu Reh-Pappardelle (Nudelart), Filet in Senfkruste, Wildschweingulasch, gereiftem Ragusano-Käse

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepotto (UD) Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - [laviarte@laviarte.it](mailto:laviarte@laviarte.it) - [www.laviarte.it](http://www.laviarte.it)