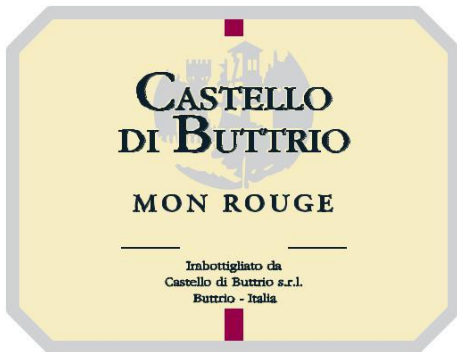


Mon Rouge IGT Venezia Giulia



Rebsorten:	Merlot, Refosco und Cabernet
Herkunftsbezeichnung:	IGT Venezia Giulia
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio
Boden:	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
Lage der Weinberge:	Hanglage mit auf Felsvorsprüngen angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
Mikroklima:	Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen.

Alter der Rebstöcke:	unterschiedlich, normalerweise werden jüngere Rebstöcke verwendet
Reberziehung:	doppelter Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar
Ertrag pro Rebstock:	1,5 kg Trauben/Rebstock
Bewirtschaftung der Weinberge:	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt
Zeitpunkt der Weinlese:	um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure, Polyphenolgehalt und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet.
Art der Weinlese:	Handlese in kleine Kisten
Weinbereitung:	Die Trauben werden entrappt und Reinzuchthefen werden zugegeben. Danach werden die Trauben 7-9 Tage auf den Beerenhäuten vergoren. Die Mazeration folgt einem Protokoll, das regelmäßiges Um- und Überpumpen vorsieht. Die kontrollierte Gärtemperatur liegt bei 20-25°C um das Beerenaroma hervorzuheben. Nach der Mazeration und der alkoholischen Gärung folgt die malolaktische Gärung.
Ausbau:	in Edelstahltanks 11-12 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehalten wird
Marktfreigabe:	15 Monate nach der Lese
Verkostungsnotizen:	<u>Farbe:</u> Rubinrot <u>Geruch:</u> in der Nase erinnert er an Sauerkirsche, Himbeere und Erdbeere <u>Geschmack:</u> am Gaumen weich und frisch; gut zu trinken
Gastronomische Empfehlung:	Hervorragend zu würzigen und halbgereiften Käsesorten, zu weißem Fleisch und gebackenen Fischen. Wunderbar zu dem Gradeseer Fischeintopf <i>brodetto</i> . Schön als Aperitif zu Wurstwaren und gemischtem Aufschnitt.
Serviertemperatur:	16° – 18° C

