

## Refosco DOC Friaul Colli Orientali



<b>Rebsorte:</b>	Refosco
<b>Herkunftsbezeichnung:</b>	DOC Friaul Colli Orientali
<b>Herkunft der Trauben:</b>	von den Weinbergen des Castello di Buttrio
<b>Boden:</b>	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
<b>Lage der Weinberge:</b>	Hanglage mit auf Felsvorsprüngen angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
<b>Mikroklima:</b>	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.

<b>Alter der Rebstöcke:</b>	unterschiedlich, 10 bis 15 Jahre
<b>Reberziehung:</b>	einfacher Guyot-Schnitt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar
<b>Ertrag pro Rebstock:</b>	1,5 kg Trauben/Rebstock
<b>Bewirtschaftung der Weinberge:</b>	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
<b>Zeitpunkt der Weinlese:</b>	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure, Polyphenolgehalt und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet.
<b>Art der Weinlese:</b>	Handlese in kleine Kisten
<b>Weinbereitung:</b>	Die Trauben werden entrappt und 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 sofort die malolaktische Gärung.
<b>Ausbau:</b>	in Edelstahltanks 11-12 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehalten wird
<b>Marktfreigabe:</b>	15 Monate nach der Lese
<b>Verkostungsnotizen:</b>	<u>Farbe:</u> intensives Rubinrot <u>Geruch:</u> in der Nase zarte Unterholznoten mit Kardamom und Brombeere <u>Geschmack:</u> am Gaumen lebendig und charaktervoll mit gut eingebundenen Tanninen, die eine angenehme Frische ausstrahlen
<b>Gastronomische Empfehlung:</b>	Sehr schön zu Gulasch, Wildbret und Gerichten der friaulischen Tradition; passt ausgezeichnet auch zu gereiften Käsesorten und würzigen Wurstwaren.
<b>Serviertemperatur:</b>	16° – 18° C

