

Uve Carate Riserva DOC Friaul Colli Orientali



Rebsorte:	Merlot
Herkunftsbezeichnung:	DOC Friaul Colli Orientali
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „I Ronchi“ genannt werden
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, 30 bis 50 Jahre
Reberziehung:	einfacher Guyot-Schnitt bei 3.500 Rebstöcken pro Hektar
Ertrag pro Rebstock:	1 kg Trauben/Rebstock
Bewirtschaftung der Weinberge:	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
Zeitpunkt der Weinlese:	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden analytische Stichproben zu phenolischer und aromatischer Reife im Labor durchgeführt und die Trauben verkostet.
Art der Weinlese:	Handlese in kleine Kisten
Weinbereitung:	Die Trauben werden entrappt und eingemaischt. Die Mazeration mit regelmäßigem Umpumpen dauert circa 4 Wochen. Nach der alkoholischen Gärung folgt die malolaktische Gärung.
Ausbau:	20 Monate auf der durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehaltenen Gärhefe in neuen, mittel getoasteten Barriques
Marktfreigabe:	30-32 Monate nach der Lese nach einem weiteren Ausbau in der Flasche
Verkostungsnotizen:	<u>Farbe:</u> intensives Rubinrot <u>Geruch:</u> in der Nase Anklänge von Johannisbeeren, Brombeeren und getrockneten Feigen im Zusammenspiel mit Kaffee-, Schokoladen- und Gewürznoten <u>Geschmack:</u> am Gaumen entwickeln sich Eindrücke, die sich zu einem vielschichtigen und ansprechenden Körper mit komplexen Tanninen verbinden
Gastronomische Empfehlung:	Am besten zu Wild und roten Fleischgerichten. Wunderbar zu Braten, Schmorbraten sowie zu gereiften und würzigen Käsesorten.
Serviertemperatur:	18° – 20° C

