



## ROS DI SANZUÀN

**Name rebsorte:**  
Cordenossa

**Traube:**  
rote beere

**Bezeichnung:**  
Wein Rosso

**Anbaugebiet:**  
Friuli Grave - Hügel im Vorland des Westlichen  
Friauls - Provinz Pordenone - Region F.V.G.-  
Italien

**Boden:**  
mittelschwer

**Erziehungssystem:**  
Doppelter und einfacher Guyot-Schnitt; dichte  
4000 Rebstöcke pro Hektar; knospentragend:  
12 - 14 pro Wurzelstock

**Ertrag:**  
60 - 70 Doppelzentner pro Ha

**Ort:**  
Valeriano e Pinzano al Tagliamento

### ORGANOLEPTISCHE DATEN

**Wein:**  
Ros di Sanzuàn

**Farbe:**  
dunkelrubinrot

**Bukett:**  
intensiv, fruchtig (Waldbeere), langer Abgang

**Geschmack:**  
warm, weich, fein strukturiert

**Serviervorschlag:**  
ausgefeilte Gerichte mit exquisitem Fleisch

**Temperatur service:**  
16-18 Grad

