



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGP

Name rebsorte:

Refosco PdR

Traube:

rote beere

Bezeichnung:

I.G.P. "Venezia Giulia"

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:

50 Doppelzentner pro Ha

Ort:

Valeriano, Pinzano al Tagliamento

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:

Refosco dal Peduncolo Rosso

Farbe:

leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett:

fruchtig (Waldfrüchte)

Geschmack:

rocken, gute Struktur, warm
SERVIERVORSCHLAG

Serviervorschlag:

Gerichten der friulanischen Tradition wie „Musetto“
(Kochwurst aus Schweinefleisch), zu Schweinshaxe und
jeglicher Art von Braten, zur klassischen Bohnensuppe
und zu mittelreifen Käsesorten.

Temperatur service:

16-18 Grad

