



FUMO ROSSO

Traube:

Aus einer alten einheimischen Sorte

Bezeichnung:

Wein Rosso

Anbaugebiet:

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 Wurzel-stock

Ertrag:

60 - 70 Doppelzentner pro Ha

Ort:

Pinzano al Tagliamento, frazione Valeriano

ORGANOLEPTISCHE DATEN**Farbe:**

leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen

Bukett:

trocken, gehaltvoll, tanninghaltig, warm, offen,
ausgezeichnet im Abgang, bitteren Nachgeschmack

Geschmack:

trocken, gute Struktur, warm

Serviervorschlag:

Wildgerichten und zu gegrilltem Fleisch,
hervorragend zu Aufschnitt und reiferen
Käsesorten.

Temperatur service:

16-18 Grad

