



PECOL ROS

Name rebsorte:

Piculit Neri 35%, Refosco PdR 35%, Forgarin
30%

Traube:

Aus vier roten Rebsorten Forgiarin, Cianorie,
Piculit- Neri und Refosco del Peduncolo Rosso

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 Wurzelstock

Ertrag:

70 - 80 Doppelzentner pro Ha

Ort:

Colle; Borgo Ampiano, Pinzano
al Tagliamento; Valeriano; Castelnovo del Friuli

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:

Pecol Ros

Farbe:

intensives rubinrot

Bukett:

grasig, leicht tanninhaltig, mit einem Hauch
von Vanille und "Fumè", fruchtig

Geschmack:

trocken, warm, leicht frisch, würzig, weich

Serviervorschlag:

dunkles Fleisch, Wildgeflügel oder Wild

Temperatur service:

16-18 Grad

