



LE FAVOLE

Tenute Cadornin

Bosco Bando

IN DER NÄHE DER STILLEN LAGUNE VON MARANO LIEGT CARLINO, EIN BESCHAULICHER ORT, AN WELCHEM DIE DÜFTE DES MEERES UND JENE DER ERDE INEINANDER NATÜRLICH VERSCHMELZEN, STÄNDIG IN BEWEGUNG GEHALTEN VON EINER LEICHTEN BRISE, DIE SANFT ÜBER DEN TONHALTIGEN BODEN STREICHT UND DIESEN STÄNDIG TROCKEN HÄLT. ES ERÖFFNET SICH EINE WELT DER RUHE, DURCHSTRÖMT VON REIZVOLLEM ZAUBER, FREI VON DEN TYPISCHEN GERÄUSCHEN DER ZIVILISATION, DIE NOCH NICHT BIS HIERHER VORDRANGEN. DIE REBSTÖCKE GEDEIHEN HIER ÜPPIG, LIEBEVOLL UND MIT SICHERER HAND VON FACHKUNDIGEN WINZERN GEPFLEGT.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

FRIAUL

Kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC)

WEINART	ROTWEIN.
REBSORTE	100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.
BEZEICHNUNG	DOC FRIULI.
ALKOHOLGEHALT	13%.
ANBAUGEBIET	CARLINO (UD), WEINBERG BOSCO BANDO.
FLÄCHE DES WEINBERGS	1,4 HEKTAR.
REBKULTUR	GUYOT.
REBDICHTE	4.500 REBSTÖCKE PRO HEKTAR.
HEKTARERTRAG	8.000 KG.
BODEN	TONHALTIG.
KLIMA	WINDREICH, MIT STARKEN NÄCHTLICHEN ABKÜHLUNGEN UND MÄSSIGEN NIEDERSCHLÄGEN.
WEINERNT	HANDLESE DER VOLLREIFEN TRAUBEN.
WEINHERSTELLUNG	EINSATZ MODERNER GÄRBEHÄLTER AUS EDELSTAHL. DIE MAISCHEGÄRUNG DAUERT 21 TAGE, KOMBINIERT MIT UNTERSTOSSEN DES TRESTERHUTES UND DELESTAGE. DIE FERMENTATION DAUERT 12 TAGE MIT ERLESENER HEFE. DANACH PRESSEN UND DEKANTIEREN. DANN ERFOLGT DIE MALOLAKTISCHE GÄRUNG.
REIFUNG	13 MONATE IN STAHLBEHÄLTERN. DAS ERLAUBT AM WEIN ZWISCHEN.
ALTERUNG	DEN DÜFTEN ZU STRUKTURIEREN UND REIFEN. MINIMUM 4 MONATE IN DER FLASCHE.
FARBE	INTENSIVES PURPURROT.
BOUQUET	AROMA VON VEILCHEN UND REIFEN PFLAUMEN, VANILLE UND PFEFFER; ENTWICKELT IM GLAS EINE NOTE VON HEIDELBEEREN UND RÖSTAROMEN.
GAUMEN	WARM UND KÖRPERREICH, ANGENEHME NOTE NACH ROTEN BEEREN. DIE STRUKTUR IST SEHR CHARAKTERISTISCH FÜR DIESEN GROSSARTIGEN WEINBERG.
PASSENDE SPEISEN	WILD, SCHMORBRATEN UND FLEISCH MIT KRÄFTIGEM GESCHMACK.
SERVIERTEMPERATUR	16-18°C

