

BORGO DELLE OCHE

Wein: **REFOSCO dal peduncolo rosso**

Trauben : Refosco dal peduncolo rosso

Produktionsgebiet: Friuli Grave

Die geernteten Trauben wurden abgebeert, gepresst und für 5 Tage in Stahlbehältern bei sehr niedriger Temperatur eingemaischt, ohne die Fermentation in Gang zu setzen, jedoch um die Extraktion der Aromen und Farbstoffe zu begünstigen.

Anschließend wurde die Gärung bei kontrollierter Temperatur eingeleitet, wobei der Trester noch weitere 10 Tage im Kontakt mit dem Most war und nur mit sanften Bewegungen gerührt wurde.

Danach vollzog sich malolaktische Gärung im Stahl, wo dann der Wein auch zum Reifen blieb. Ein kleiner Teil wurde in Barriques in der zweiten Belegung gereift, während ein anderer kleiner Teil aus leicht (2 bis 3 Wochen) gewelkten Trauben stammt und für ein paar Wochen in offenen Bottichen vinifiziert und dabei manuell umgewälzt wurde.

Der Wein zeigt eine tiefe rubinrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen, den Duft nach Gewürzen (grüner Pfeffer) und nach Waldfrüchten (schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren). Im Mund ist der Wein weich und samtig und die Aromen der Gewürze schenken dem Gaumen fast etwas Pikantes und zeugen von der domestizierten Wildheit der fortgeschrittenen Reife der Trauben, die dem Wein Komplexität geben. Die Tannine sind mürbe und im Einklang mit dem Körper. In seiner Gesamtheit ist es ein faszinierender Wein mit guter Struktur und beträchtlicher Länge im Mund.

Empfohlen wird die Kombination zu dunklem Fleisch, zu Geschmortem und gereiftem Käse sowie das Servieren bei einer Temperatur von circa 18 °C.

