



## *Rosso delle Oche*

*Anbaubezeichnung: Igt Venezia Giulia*

*Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon*

*Anbaugebiet: Friuli Grave*

*Weinlese: Anfang Oktober*

*Die Trauben wurden entrappt, gepresst und zerkleinert und sieben Tage auf der Maische gelassen (mazeriert). Die Tresterhaube wird täglich untergerührt. (Délestage). Der Most fermentiert circa 5 Tage bei niedriger Temperatur von ca. 23°C.*

*Der Wein vollzieht den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung) und bleibt für einige Monate im Edelstahltank auf den Feinhefen. Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Sein intensives, fruchtig-würziges Bukett erinnert an Kirschen und Himbeeren sowie Pfeffer und Gras. Am Gaumen bestechen die weichen, fast süßlichen, perfekt ausgewogen Tannine.*

*Empfohlene Serviertemperatur: 18 °C*

*Speiseempfehlung: passend zu allen Fleischgerichten und gereiftem Käse.*

