



CASALI
MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Refosco dal Peduncolo Rosso

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Trauben

Refosco dal Peduncolo Rosso.

Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung

Dannach der Ernte, werden die Trauben gepresst und der gewonnene Saft bleibt in modernen automatischen Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur in Kontakt mit den Schalen. Es werden regelmäßige Umwälzungen durchgeführt, um den Farb und Tanninübergang von den Schalen zum Saft zu fördern. Anschließend erfolgt das Pressen und der Abschluss die Gärung.

Reifung

Nach den notwendigen Umfüllungen wird der Wein vor der Abfüllung zur Ruhe gelassen. Es folgt eine weitere Reifezeit in der Flasche im unterirdischen Keller der Weinkellerei.

Visuelle Prüfung

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Geruchsprobe

Intensives und würziges Aroma, das an wilde Brombeeren und rote Beerenmarmelade erinnert.

Geschmacksprobe

Der Geschmack ist klar und entspricht der Nase, kräftig und trocken. Angenehm tanninhaltig und ausgewogen, mit einer Frische, die Langlebigkeit und leichtes Trinkvergnügen verspricht.

Paarungen

Ideal zu Braten, Kalbshaxe, Eintopf mit Polenta, rotem Fleisch oder traditionellen Gerichten der friulanischen Küche wie Jota (eine Suppe aus Sauerkraut und Bohnen, verdickt mit Kartoffeln und geräucherten Schweinerippchen).

Langlebigkeit

Er erreicht den Höhepunkt seines Sortencharakters in den ersten zwei Jahren und kann problemlos über sechs Jahre in der Flasche gelagert werden.

Service

Bei 18 °C servieren.

