

## Refosco

I FERRETTI



Refosco ist eine kostbare autochthone Rebsorte, die nur in der Region anzutreffen ist, aus der sie stammt. Denn im Unterschied zu anderen Rebsorten wurde Refosco nie in anderen Weinbaugebieten angepflanzt.

Der Refosco Ferretti wird auf stark eisenhaltigen Böden angebaut, die ihm seinen richtigen Geschmack verleihen.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Granatrot, ins Violette tendierend, mit intensivem Bouquet und angenehmem Duft von wilden Brombeeren und Unterholz. Würzig, mit typischen Tanninen und leicht bitter, mit einem anhaltenden und angenehmem Abgang. Bei richtiger Lagerung reift er weiter und wird feiner. Dieser Wein verbindet den Charakter der Rebsorte mit einer starken regionalen Identität.

### SERVIERVORSCHLAG

Würzige Gerichte mit Fleischsoßen, Schmorbraten und Bratengerichten, Wildgerichte. Gereifter und würziger Käse.

### REBSORTEN

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

### REBERZIEHUNG

Guyot

### STOCKDICHTE

5.500

### WEINBEREITUNG

Etwa 20 Tage Maischegärung

### AUSBAU

Etwa 18/24 Monate in Eichenfässern

### REIFUNG

Weitere 2 Jahre in der Flasche

### SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C