

Rôl

I FERRETTI



Rôl bedeutet auf Friaulisch “Eiche” und entstand in der Absicht, einen hervorragenden Rotwein herzustellen, der der höchste Ausdruck des Terroirs von Corona ist, das sich besonders gut für den Anbau roter Rebsorten eignet. Raffiniert, schmeichelnd, charakteristisch, für den Genuss in aller Ruhe - wie alle guten Dinge.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Durch die lange Mazeration können Aromastoffe und Tannine extrahiert werden, aus denen ein sehr persönlicher Rotwein mit großer Struktur aus ausgewählten Trauben entsteht. Schon im ersten Moment sofort beeindruckend, fein und intensiv, fruchtig und würzig mit Noten von Waldfrüchten und Aromastoffen. Am Gaumen rund, von bemerkenswerter Struktur, mit Tanninen, die ihm einen entschlossenen Charakter verleihen, ohne dass dadurch Weichheit und Ausgewogenheit beschädigt werden. Bemerkenswert das sehr lange und geschmacksintensive Finale.

SERVIERVORSCHLAG

Rotes Fleisch vom Grill und gebraten, aber

auch lang gereifter Käse.

REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

5.500

WEINBEREITUNG

Etwa 20 Tage Maischegärung

AUSBAU

Etwa 24/30 Monate in Eichenfässern

REIFUNG

Weitere 2 Jahre in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C