

# REFOSCO INNAMORATO

## TECHNISCHE ANGABEN



### Bezeichnung

DOC ISONZO 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

### Untergebiet

Rive di Giare

### Weinberg

Lorenzon Casseglano

### Geschichtliche Daten des Weinberges

3 Hektar von Refosco dal Peduncolo Rosso mit einer Anlageordnung von 4000-4500 We pro Hektar, französische Guyot. Die Weinberge sind auf der linken Seite des Flusses Iso nahe am Meer auf Böden mit weißem Kies gelegen, die den Boden sehr kalkreich und wasserdurchlässig machen. Erster Jahrgang 2003.

### Geschichtliche Hinweise auf den Weinstock

Das Friaul kann sich des Ursprungs dieser Rebe rühmen, die auf unseren Hügeln und Et ein unnachahmliches Habitat findet.

### Weinherstellung

Nachdem sie beim besten Zucker- und Phenolreifungsgrad geerntet werden, werden die abgebeerten Trauben gekeltert und der so gewonnene Most wird zum Einweichen und G zusammen mit den Hülsen gelassen. In dieser Phase wird der Most häufig wiederaufgeg um den Übergang der Farbe und des edeln Tannins von den Hülsen im gärenden Most z begünstigen. Nachdem der Most abgezogen wird, wird er in Eichenfässer aus Slawonien Hektoliter gefüllt, wo er für neun Monate in Veredelung bleibt. Er wird ohne Filtrierung wä des Sommers in Flaschen abgefüllt.

### Geschmacksnoten

Von intensiver rubinroter Farbe mit violetten Reflexen; nimmt mit der Alterung Nuancen z zu granatfarben tendiert. Eindeutig weinartiger Duft, vollmundig, reichhaltig und intensiv, starken fruchtbaren und würzigen Noten des Waldunterholzes, der wilden Brombeere,

Himbeere, Kakaos und Tabaks.

Ein Wein von charakteristischem Duft von Pfeffer; er hat eine gute Struktur und ein gutes Gleichgewicht zwischen S und Tannin. Er hat einen trockenen, vollen Geschmack mit beträchtlicher Struktur, mit einem sehr leichten bitteren Nachgeschmack. Mit einem feinen und delikaten Hauch von Vanille verbindet er sich angenehm im Zusammenspiel Geschmacks- und Duftempfindungen.

### Darreichungstemperatur

10-12°C.

### Verwendung

Er ist vollkommen mit fettem Fleisch, Geflügel, Soßen, außer Wildbret in scharfer Soße. Sehr gut in Verbindung mit gegrilltem Fleisch und all jene „robusten“ Speisen, die einen guten Wein als Hintergrund benötigen.

### Kommentar des Herstellers

Er ist ein Herrscher des Gebietes der Rive di Giare. Verliebt (innamorato) in dieses Land von weißem Kies, ist er vc Verschiebungen und den Überschwemmungen des Isonzo gekennzeichnet. Launenhaft und treu, von großem Char Ein manchmal dunkler, trüber König, wie seine Farbe, jedoch tief mit der Persönlichkeit des Herstellers verbunden, ihn glaubt und der ihn zuweilen kurios und vergnüglich zu machen versteht, aber zuweilen auch streng und autoritä eifersüchtig und unerbittlich. Er muss geliebt werden, so wie er ist.

Via Cà del Bosco, 16 - Loc. Pieris - 34075 San Canzian d'Isonzo (Gorizia) Italy  
tel +39.048176445 - fax +39.0481470000  
[ifeudi@ifeudi.it](mailto:ifeudi@ifeudi.it)  
[credits](#)