



PIERPAOLO
PECORARI

REFOSCO dal Peduncolo Rosso

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Refosco dal peduncolo Rosso
- Anbaugbiet (Gemeinde)** — San Lorenzo Isontino, Mossa e Capriva del Friuli
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 15 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 40 hl/ha
- Vinifikation** — 20 Tage Maischestandzeit in Edelstahltanks mit wiederholter délestage bei einer Temperatur von 26/28 °C. 10 Monate Reifung in französischen 225l-Eichenfässern. Flaschenabfüllung und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 7 Jahre
- Serviertemperatur** — 16 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Braten und gereifte Käsesorten, Bauchspeck, Schinken, gegrilltes Fleisch.

Servievorschläge:

Hamburger aus dem Piemont mit Räucher-Aioli (Knoblauch) -Creme. Polentarolle mit salsiccia und Pilzen. Schweinsmedaillons an Roquefort-Käse.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopcorari.it