



PIERPAOLO  
PECORARI

## TAO - REFOSCO

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Refosco dal peduncolo rosso
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Moraro
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 30 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.400 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 30 hl/ha
- Vinifikation** — 24 Tage Maischestandzeit in Edelstahltanks mit wiederholter délestage bei einer Temperatur von 26/28 °C. 12 Monate Reifung in französischen Eichenfässern zu 225 l. Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche (36 Monate).
- Reifepotenzial** — mehr als 10 Jahre
- Serviertemperatur** — 16 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Wild, gereifte Käse-Sorten  
*Serviervorschläge:*  
*Reh in Salmi mit Buchweizen-Polenta.*  
*Parmigiana di melanzane.*



Via Tommaseo 56.  
San Lorenzo Isontino IT 34070  
+39 0481 808775  
[www.pierpaolopecorari.it](http://www.pierpaolopecorari.it)