



**IL RONCAL**  
*Vigneti Montebello di Fornalis*

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Eine sehr alte Rebsorte mit Ursprung im Friaul, mit sehr ausgeprägten Charaktereigenschaften.

- Anbaubereich:* Hügel Montebello in Fornalis di Cividale del Friuli.  
*Alter der Rebstöcke:* 2005.  
*Höhe:* 203 Meter über dem Meeresspiegel.  
*Ausrichtung:* Süden - Westen.  
*Boden:* Sandstein eozänen Ursprungs.  
*Yiehform:* Guyot.  
*Dichte der Rebstöcke:* 4.700 Rebstöcke/ha.  
*Ertrag pro Rebstock:* Ungefähr Kg. 1,40.  
*Art:* Rot, trocken.  
*Rebsorten:* Refosco dal peduncolo rosso 100%.  
*Ernte:* Spät, in Kisten, Traubenauslese von Hand selektioniert.  
*Vinifizierung:* Die abgebeerten und gepressten Trauben werden bei kontrollierter Temperatur für 15 Tage auf den Schalen vergoren. Mit einer sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen, mit einer anschließenden natürlichen Dekantierung. Der Wein bleibt für ein Jahr in Holzfässern zu 25 Hl., anschließend wird in Stahltanks umgefüllt und in Flasche gelagert.
- Alkoholgehalt:* 13,50%.  
*Lagerfähigkeit:* Bis 10 Jahre und länger.  
*Organoleptische Eigenschaften:* Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Im Duft intensiv und angenehm erinnert er an Waldfrüchte. Im Geschmack leichte Tannine, ausgeprägt, warm, mit einem langanhaltenden und angenehmen Abgang. Ein Wein, der sofort gefällt und lagerfähig ist.
- Serviertemperatur:* 16-18°C.  
*Gastronomische Empfehlungen:* Ein idealer Begleiter zu Braten oder Fleischgerichten mit Soßen.

**Azienda Agricola IL RONCAL**

via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italy - tel. +39 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it