



# La Roncaia Refosco Friuli Venezia Giulia DOC 2013

Dicht bij de exclusieve wijngaarden in Cergneu di Nimis staan de La Roncaia kelders, waar het leven verloopt in volledige harmonie met de omgeving. Een plek voor bezinning en jarenlange ervaring, opgebouwd tijdens de langzame passage van alle seizoenen. Hier komen bekwame handen aan te pas die nauwlettend toezien op de rijping van dedruiven. Deze worden zorgvuldig geselecteerd en geoogst tot en vervaardigd tot gewaardeerde wijnen. De wijnen hebben de aroma's en smaak uit de exclusieve zone van Colli Orientali del Friuli. Deze streek is bekend om haar prestigieuze Ramandolo en Picolit DOC-wijnen.

De wijngaard is beplant met 4200 wijnstokken per hectare. Vinificatie: na een late oogst wordt een gedeelte van de druiven ingedroogd voor drie weken en vindt plaats in 5000 liter eiken vaten. De druiven worden geplet en de stokjes blijven zitten voor 25 tot 40 dagen bij een temperatuur van rond de 28°C. De wijn komt na deze periode een korte tijd in stalen tanks zodat de wijn tot rust kan komen. Hierna, wordt het overgezet naar nieuwe en gebruikte vaten. Hier kan de wijn rijpen voor 12 maanden. Na de botteling rijpt de wijn nog eens 6 maanden door op de fles.

De kleur is diep granaat rood met een paars randje. Heeft een levendige neus met hint van wilde bessen. De smaak is krachtig, fluweelzacht.

Heerlijk bij een stevig stuk gegrild vlees.



## Druif

Refosco dal Peduncolo Rosso



## Oogstjaar

2013



## Land

Italië



## Streek

Friuli



## Inhoud

0.750



## Smaak

Krachtig, intens en elegant





## Serveer Temperatuur

18 - 20



Heerlijk bij een stevig stuk gegrild vlees.