

RONCO DEL GELSO



“CABERNET”

DOC Friuli Isonzo

Dieser Wein besteht aus Trauben der Sorte Cabernet Franc und der Sorte Carmenere, die bis vor kurzer Zeit in den friulanischen Weinbergen miteinander verwechselt wurden. Wir haben herausgefunden, dass die älteste Rebsorte, die zur Erzeugung dieses Weins verwendet wurden, die Carmenere-Sorte ist, während der Cabernet Franc nur in den etwas jüngeren Anlagen zu finden ist. Aus diesem Grund führen wir in der Etikette nur die Definition Cabernet an, die beide Rebsorten zusammenfasst und von den DOC-Vorschriften in diesem Fall erlaubt ist. Dieser Wein besitzt einen grasigen Charakter ohne kräftige Tanninstruktur, wird ein Jahr lang in großen Fässern auf Vollhefe ausgebaut, wodurch die Ecken seines ungestümen Wesens etwas abgerundet werden.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 5700 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone:

30 % R9 Carmenere mit grasigem Geschmack

70 % Klone französischen Ursprungs, reich an weichen Tanninen

Produktion je Stock: 1,0 – 1,5 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Rotweinbereitung

Mazeration: abgebeerte Trauben, 15 Tage lang

Fermentation: bei geregelter Temperatur (26°C) mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: 12 Monate lang in großen Eichenholzfässern (25 hl)

Milchgärung: vollständig Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Es ist empfehlenswert, diesen Wein jung zu trinken. In den friulanischen Wirtshäusern wird er gemeinsam mit Salami und Käse serviert.