

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. Es wird ein Jahr lang in Stahltanks auf der Gesamtheft gelagert, um seinen ungestümen Charakter zu mildern. Das Ergebnis ist ein charaktvoller Wein, der niemals schwer ist, mit einer brillanten und intensiven Farbe, ohne starke Tanninstruktur, aber mit einer angenehmen Rundheit und Finesse.

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: Rotweibereitung

Mazeration: abgebeerte Trauben, 15 Tage lang

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

Aufbewahrung und Lagerung: 12 Monate lang in Stahltanks auf der Gesamtheft

Milchgärung: vollständig Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Es passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Hamburgern. In den friaulischen Tavernen wird er mit Salami und Käse serviert.