

2023 Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli

Vendrame | Friaul

Der Refosco Dal Peduncolo Rosso von Vendrame aus dem Friaul ist ein trockener, charaktervoll-würziger Rotwein aus der DOC Friuli Grave, der die wiederentdeckte "Bauernrebe" in moderner, präziser Stilistik präsentiert.

In den Weinbergen rund um Passariano werden 100% Refosco dal Peduncolo Rosso im doppelten Guyot erzogen, mit etwa 4.700 Stöcken pro Hektar und einem Ertrag von ca. 80 hl/ha. Dieser Ertrag erbringt ausreichend Konzentration, ohnedass der Weine an Trinkfluss verliert. Die Lese erfolgt Mitte September, wobei die Trauben ein leichtes Appassimento direkt am Stock durchlaufen, bevor sie entrappt, sanft gequetscht und 24 Stunden auf der Maische vergoren werden. Im Keller reift der Wein acht Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage und ruht anschließend weitere 90 Tage in der Flasche, um sich zu harmonisieren.

Im Glas zeigt der Refosco sich trocken, mit Noten von grünem und schwarzem Pfeffer sowie dunklen, wilden Früchten. Am Gaumen ist er kühl-würzig, saftig und ganz klar im friulanischen Terroir verankert.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	grüner Pfeffer, Preiselbeere, schwarzer Pfeffer
Geschmack	mittlere Säure, saftig, feinwürziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Lammkeule, Pasta mit Ragù, gefüllten Auberginen, Tandoori-Huhn.

Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, kultiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verleihen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon, Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

Gründungsjahr	1968
Anzahl der Mitarbeiter	2 Angestellte, 2 Inhaber
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	35 000
Rebsortenspiegel	70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo