



REFOSCO

Der Name DS weist auf die Initialen des Familiennamens De Stefani hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. "Tra Mari e Monti" repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

DS Refosco zeigt fruchtige Beerennoten, würzige Noten von schwarzem Pfeffer mit balsamischen Nuancen. Der Wein hat einen kräftigen, frischen, angenehm würzigen Geschmack mit guter Struktur. Er ist ideal zu scharfen und würzigen Gerichten, etwa aus der indischen oder mexikanischen Küche, sowie zu vegetarischen Gerichten auf der Basis von Hülsenfrüchten, Pilzen, Getreide und gebackenem Gemüse, etwa Auberginen und Kürbis. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 16-18°C.



TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Refosco Veneto IGT.

TRAUBENSORTER: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

ANBAUGEBIET: Piave Tal im Veneto, Italien.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

KLIMA: mild, mit knapper Schauerneigung und sommerlich Temperaturen die das ausgezeichnete Reifen der Trauben fördern.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 6.250-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma der Beeren und die Zartheit der Tannine aufweisen.

WEINBERGARBEITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben in besondere Behälter mit 25-28°C für 10-15 Tagen, mit häufigen Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlwannen. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

ALCOHOLGEHALT: 13-13,5% vol. (es hängt vom Jahrgang ab).

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: zeigt fruchtige Beerennoten, würzige Noten von schwarzem Pfeffer mit balsamischen Nuancen. Der Wein hat einen kräftigen, frischen, angenehm würzigen Geschmack mit guter Struktur.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: er ist ideal zu scharfen und würzigen Gerichten, etwa aus der indischen oder mexikanischen Küche, sowie zu vegetarischen Gerichten auf der Basis von Hülsenfrüchten, Pilzen, Getreide und gebackenem Gemüse, etwa Auberginen und Kürbis.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 20 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 246x175x305.