



Conte Brandolini
D'ADDA

Treanni Rosso IGT MV (multi vintage)

Erzeuger:	Conte Brandolini
Herkunft:	Friaul Anbaugebiet Grave del Friuli Ortschaft Vistorta di Sacile
Rebsorten:	Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Merlot
Boden:	Lehm-und Kalkböden



Ausbau/Reife:	Alle Trauben werden geerntet und sanft gepresst. Die Rebsorten werden jedes Jahr separat vinifiziert und ausgebaut. Die alkoholische Gärung erfolgt für acht bis zwölf Tage bei einer Temperatur von 22 bis 25 °C. Danach erfolgt eine natürlich eingeleitete malolaktische Gärung im Tank. Der im Tank gereifte einjährige Wein wird weitere zwölf Monate in vorab zweimalig eingesetzten, französischen Eichenholz-Barriques ausgebaut. Der zweijährige Wein ruht ein weiteres Jahr im großen Holzfass (33 hl). Das endgültige Blending erfolgt Ende Frühling. Die Abfüllung in die Flaschen wird ohne Klärung im Herbst durchgeführt.
Eigenschaften:	Rubinrot mit orangen Nuancen. Duft von roter Frucht und Zwetschge, leicht würzig. Der Geschmack geht in Richtung Sauerkirsche, Johannisbeere mit dezenten Noten von exotischer Südfrucht-Konfitüre.
Ideal zu:	Vorspeisen mit Pilzen und Fleischragouts, Wurstwaren, Schweinefleisch und Kaninchen.