

Grandarella, Refosco delle Venezie IGT

MASI – Friaul, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Refosco
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, weich, ausgewogen
Alkohol:	14,52 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Als Digestif, Zu rotem Fleisch und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125374

Charakteristik

Tiefes Rubinrot. Das Bouquet ist charakterisiert von fruchtigen Düften wie und Gewürznoten von Vanille und Nelken. Im Mund ist er strukturiert und ausbalanciert und die anfängliche Weichheit schließt mit einem trockenen Abgang.

Klima/Terroir

Das förderliche Temperaturverhältnis zwischen Tag und Nacht begünstigt eine gute Ausstattung mit tiefvioletten Farbstoffen die von sonnigen Hängen unterstützt wird.

Ausbau

Er reift 24 Monate in Fässern aus slawonischer und Allier-Eiche. Gefolgt von mindestens 4 Monaten Reifung auf der Flasche.

Das Weingut

Starker Supervenetian, erzeugt aus Refosco-Trauben aus den Lagen von Stra' del Milione im Friaul. Der Name Grandarella erinnert an den Kern (grano) der auf Trockengestellen (arele) angetrockneten Trauben. Die Herstellungsmethode des Grandarella besteht in der Technik des Appassimento, die Valpolicella-Spezialist Masi anwendet, um die überwältigende Kraft der Tannine dieser Rebsorte zu zähmen. Hier wird die Trocknung der Trauben durch das besonders windige Klima noch zusätzlich begünstigt.

