

Grandarella, Refosco delle Venezie IGT**MASI – Friaul, Venetien**

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Refosco
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, weich, ausgewogen
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und pikantem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 74

Charakteristik

Ein tief rubinroter Wein mit einem Bouquet aus fruchtigen Düften nach Konfitüre und Gewürznoten von Vanille und Nelken. Im Mund ist er ausbalanciert mit einer anfänglichen Weichheit die in einem fruchtig trockenen Finale endet.

Klima/Terroir

Der Wein stammt aus ausgewählte Lagen des Weinguts "Strà del Milione" im Friaul. Der Weinberg verfügt über tonhaltige Sedimentböden auf altem Kiesbett gelegen und stellt somit die idealen Anbaubedingungen für Refosco dar.

Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben für ca. 50 Tage auf hölzernen Plateaux zum Trocknen ausgebreitet. Der Gewichtsverlust, unterstützt vom windigen Klima der Region, beläuft sich auf 30%. Nach einer leichten Pressung dauerte die Gärung bei kontrollierter Temperatur 40 Tage, einschließlich Abstich und Beginn der malolaktischen Gärung im Edelstahl. Es folgt die 24-monatige Reifung in großen Fässern aus slawonischer und Allier-Eiche sowie eine mindestens viermonatige Flaschenreifung.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt.

Der Grandarella ist ein 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.

MASI®