



Wijnfiche

Gildo - Ronco del Bacco | 5+1

Promoprijs | Friuli Colli Orientali DOC

Refosco dal Peduncolo Rosso

Italië (FRIULI) – 2022

Domein

Gildo

In het hart van Friuli Colli Orientali, vlak bij de grens met Slovenië in het Noordoosten van Italië, ligt dit familiale domein op de top van een heuvel in Spessa di Cividale. De grootvader van de familie, Ermenegildo, heeft dit domein opgericht. Hij gaf zijn liefde voor wijnbouw en wijnmaken door aan zijn kinderen en kleinkinderen, met weinig woorden, hard werken en een grote passie. De wijngaarden beslaan 46 hectaren en zijn vooral gelegen op terrassen in de Oostelijke heuvels van Friuli. De Romeinen ontdekten dat de bodem van mergel kalksteen en zand uitermate geschikt is voor wijnbouw. De hellingen liggen perfect onder de zon en worden verkoeld door de Adriatische Zee en de wind die uit het Noorden komt.

Bij een bezoek aan de streek kan je genieten van de natuurpracht, je onderdompelen in historische schatten en genieten van kunst, en natuurlijk van typische culinaire heerlijkheden vergezeld van een glaasje lokale wijn.

Vinificatie

De druiven komen van wijngaarden gelegen op de heuvel van het domein. Enkel de beste trossen worden geselecteerd voor deze wijn. Er volgt een traditionele vinificatie, met een rijping in gemiddeld getoaste Franse eikenhouten vaten, wat resulteert in een elegante maar rijke smaak.

Smaak

Robijnrode kleur met een paarse rand. Fijne neus met een breed arsenaal aan aroma's: rijp rood fruit zoals Marasca kersen, maar ook donkere bosbes, braambes, balsamico en secundaire toetsen (vanille en zwarte peper) afkomstig van de rijping op houten vaten. Aanwezige, zachte en omhullende tannine met een aangename, romige afdronk.

Gerechten

wit vlees | Barbecue | Varkenslapjes - met gratin | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Refosco dal Peduncolo Rosso (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 15-17°C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd - medium (Rood)

