



Wijnfiche

**Gildo – Ronco del Bacco | Friuli Colli
Orientali DOC Refosco dal Peduncolo
Rosso
Italie (FRIULI) – 2022**

Domaine

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.

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande blanche | Barbecue | Viande de porc avec gratin | Plats épicés

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Refosco dal Peduncolo Rosso (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 15-17°C

Profil de goût: Élégant et raffiné

