

Friularo

RISERVA 2009



Italiensk rødvin fra DOC-distriktet Bagnoli, der er beliggende syd for Padova, i den østlige del af regionen Veneto.

Friularo Riserva er fremstillet på den lokale druesort, Friularo, der også kaldes Raboso.

Druesorten dyrkes stort set kun i denne del af Italien, og den er kendt for at give robuste og længelevende vine.

Friularo Riserva er fremstillet efter en meget gammel og historisk kendt metode, der egentlig var gået i glemmebogen, og som blev taget til ære og værdighed igen for en halv snes år siden.

Fremstillingsmetoden består for det første i, at druerne høstes meget sent på året i november.

De indskrumpede druer lægges herefter til tørre i et enkelt lag, indtil den ønskede koncentration af sukker og smagsstoffer er opnået.

Druerne presses nænsomt, og den efterfølgende gærings- og macerationsproces, der omfatter både most og drueskind, varer mindst en måned.

Den afsluttende lagring af vinen indbefatter først hele 36 mdr. på små barriques af fransk eg og derefter yderligere 36 mdr. på store 5000-liter egefade.

Friularo Riserva fremstår med en flot mørk granatrød farve.

Duften er en eksplosion af aromaer med toner af kirsebær.

Smagen er elegant og meget behagelig med en lang og vedvarende eftersmag med modne tanniner.

Fremragende ledsager til rød kød, vildt, kraftige oste eller nydes til mørk chokolade. Serveres ved 18-22 gr. Trækkes op en time før servering og nydes af store glas.

Alk. 15%



72040409

Premier Cru

April 2020