

**COLLI VON CONEGLIANO D.O.C.
REFRONTOLO PASSITO „FERVO“
von Uve Mazemino**



✓ **ANBAUGEBIET**

Auf dem Landgut Astoria auf dem Hügelland bei 120-150 m ü.d.M.

In nord- südlicher und östlich- westlicher Richtung gelegene **Weinberge** mit 4000/4500 Stöcken pro Hektar mit einem Alter zwischen 8 und 15 Jahren.

Durchschnittliche Produktion 1,5/2 kg pro Stock, d.h. 70/80 Doppelzentner pro Hektar mit einem Weinertrag von 30 % nach dem Trocknen.

Trauben: Marzemino.

Anbausystem: Gujot.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die etwas überreifen Trauben werden geerntet und auf einem Rohrgeflecht positioniert, auf dem sie ca. 3 Monate lang natürlich getrocknet werden. Ende Dezember werden die Trauben gepresst; die 6-8 Tage dauernde Gärung mit Trestermazeration wird rechtzeitig unterbrochen, um einen hohen Restzuckergehalt zu erhalten. Am Frühlings erfolgt die Flaschenabfüllung und anschließend ruht der Wein einige Monate in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: intensives Rubinrot mit blauvioletten Reflexen.

Geruch: zart und charakteristisch, angenehm, mit intensivem Sauerkirschen- und Waldbeerenduft.

Geschmack: süß, samtig, körperreich, harmonisch, würzig, mit Waldbeeren- und Brombeergeschmack.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 13.00 – 14.00

Zucker, g/l 115.00 – 125.00

Säure insgesamt, g/l 5.00 – 6.00

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

Bei 12- 14 °C.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

Marzemino von Refrontolo Passito D.O.C. "Fervo" - Astoria

Astoria – 114 [lt.0,50]

