

DRINKS.

Cadibon Epoca IGP Venezia Giulia 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407750
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul-Julisch Venetien
Abfüller	Azienda Agricola Cadibon, Via Casali Gallo 1, Corno di Rosazzo 33040, Italia
Marke	Cadibon
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	13 Monate
Degustationsnotiz	im Geschmack zeigen sich rote Beerenfrüchte, Pflaumen, Kirschen, Vanille, Gewürze und Erde.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Refosco dal P.R. und 50% Merlot
Etikette	minimalistisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Charcuterie, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Anbaugebiet Colli Orientale del Friuli umfasst die östliche Hügellandschaft des Friaul nahe der Grenze zu Slowenien und ist Heimat zahlreicher DOP-Weine, die aus internationalen wie autochthonen Rebsorten gekeltert werden. Etwas ausserhalb von Corno di Rosazzo befindet sich das 14 Hektar grosse Landgut von Luca Bon und Gianni Bon. Auf den Feldern wachsen vielerlei Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Moscato, Malvasia und Verduzzo, die allesamt vor dem Kontakt mit unnatürlichen, chemischen Mitteln verschont bleiben. Die erfahrenen Winzer der Familie Bon sind nämlich von den Vorzügen der biologisch-biodynamischen Methode überzeugt und wenden diese auf ihren Ländereien an.

Der Cadibon Epoca besitzt keinen DOP-Status, da er als Assemblage aus 50% Merlot und 50% Refosco dal Peduncolo Rosso die Vorschriften hierzu nicht erfüllt. Stattdessen trägt er die Regions-Kennung «IGP Venezia Giulia». Das Traubengut für den Rotwein reift an Reben heran, die im Jahr 1990 im Guyot-Erziehungssystem gepflanzt wurden. Nach der manuellen Ernte werden die ausgewählten Trauben schnellstmöglich zum Keller transportiert, um dort die Einmischung und Fermentation mit natürlichen Hefen zu durchlaufen. Der Wein reift daraufhin zehn Monate in Eichenholzfässern und weitere drei Monate in der Flasche. Er sollte bei 18-20°C serviert werden und passt hervorragend zu rotem Fleisch, Tortellini mit Fleischfüllung, Charcuterie sowie reifem Käse.