


MIRABELLA




FEUDONERO TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso

FEUDONERO

TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso

	NOME: FEUDONERO
	TIPOLOGIA: TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso
	UVE: Cabernet Franc e Sauvignon 50% - Merlot 25% - Barbera 15% - Nebbiolo 10%
	RESA: non superiore a 90 q.li/ettaro
	VENDEMMIA: scelta di grappoli ben maturi e sani raccolti a mano
	VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice in tini di cemento, fermentazione a 28 - 30°C e macerazione di 7-9 giorni a seconda del vitigno
	AFFINAMENTO: 7 mesi in vasche di acciaio e almeno 3 in bottiglia
	GRADAZIONE: 12.0 - 12.5 % vol
	DURATA DEL VINO: 3 - 4 anni
	PRODUZIONE ANNUA: circa 100.000 bottiglie da 0.75 lt
	CONFEZIONI: scatole da 6 e da 12 bottiglie
	COLORE: rubino con riflessi violacei
	PROFUMO: delicato, giovane, con note di piccoli frutti rossi
	SAPORE: armonico con note erbacee, beverino, di medio corpo
	ABBINAMENTI: per tradizione con spiedo bresciano, ma perfetto anche con carni rosse arrosto, di medio sapore
	CONSIGLI: degustare a 18 - 20°C in bicchieri di medie dimensioni

	NAME: FEUDONERO
	TYPE: TERRE di FRANCIACORTA DOC Red
	GRAPES: Cabernet Franc and Sauvignon 50% - Merlot 25% - Barbera 15% - Nebbiolo 10%
	YIELD: no more than 90 quintals/hectare
	HARVEST: selection of healthy, ripe, hand-picked bunches
	WINE-MAKING: Stalks removed and gentle pressing in concrete vats, fermentation at 28 - 30°C and maceration for 7-9 days depending on the vine
	REFINING: 7 months in steel vats and at least 3 in bottle
	ALCOHOL CONTENT: 12.0 - 12.5 % vol.
	DURATION OF WINE: 3 - 4 years
	ANNUAL PRODUCTION: pprox. 100.000 0.75 litre bottles
	PACKING: cartons of 6 and 12 bottles
	COLOUR: ruby with purple glints
	FRAGRANCE: delicate, young, with notes of small, red fruits
	FLAVOUR: harmonious with herby notes, easy to drink, medium body
	SERVING SUGGESTIONS: traditional with "spiedo bresciano", but also perfect with roasted red meats, with medium flavour
	PRESENTATION: erve at 18 - 20°C in medium-sized glasses

	NAME: FEUDONERO
	WEINART: TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso
	REBSORTEN: Cabernet Franc und Sauvignon 50% - Merlot 25% - Barbera 15% - Nebbiolo 10%
	ERTRAG: nicht über 90 Doppelzentner/Hektar
	WEINLESE: von Hand gelesene und selektierte vollreife und unversehrte Trauben
	VINIFIKATION: Abbeerung und sanfte Pressung in Betontanks, Gärung bei 28 - 30°C und Mazeration von 7-9 Tagen je nach Rebsorte
	AUSBAU: 7 Monate im Stahltank und mindestens 3 in der Flasche
	ALKOHOLGEHALT: 12.0 - 12.5 % vol
	HALTBARKEIT: 3 - 4 Jahre
	JAHRESPRODUKTION: circa 100.000 0,75 l Flaschen
	VERPACKUNG: 6er und 12er Kartons
	FARBE: Rubinrot mit violetten Reflexen
	DUFT: Mild, jung, mit Noten nach kleinen roten Früchten
	GESCHMACK: Harmonisch mit grasigen Noten, süffig, von mittlerem Körper
	SERVIERVORSCHLÄGE: Traditionell zum Fleischspieß aus Brescia, jedoch auch perfekt zu dunklem, nicht zu herzhaftem Braten
	EMPFEHLUNGEN: Trinktemperatur 18 - 20°C in mittelgroßen Gläsern serviert

