BUFNÌS 2019

PROVINCIA DI PAVIA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

WEINBEREITUNG
Die Trauben werden geerntet, nachdem sie ihre vollkommene Reife erreicht haben, und sofort weiterverarbeitet. Auf das Abbeeren und Pressen folgt das Fermentieren auf den Beerenschalen, bis zur gewünschten Extraktion an Polyphenolen und Aromen. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung ruht der neue Wein etwa 2 Jahr in kleinen Holzfässern und weitere 12 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNG
Im Glas zeigt der Wein eine schöne, intensive und leuchtend granatrote Farbe. Der Nase offenbaren sich die charakteristischen Düfte nach reifen roten Früchten, Sauerkirschen und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen ist es trocken, fest gewirkt, körperreich, von großer Harmonie und Fülle, die durch die glyzerischen und alkoholischen Bestandteile gegeben ist; weiterhin zeigen sich die für die Traube typischen würzigen Noten sowie ein passendes Tanningerüst. Es spiegeln sich die direkt durch die Nase wahrgenommen Eindrücke wider. Mit der Reifung in der Flasche erhöht sich die olfaktorische Komplexität dieses Weins und es werden die Eindrücke nach Gewürzen und getrockneten Früchten hervorgehoben werden.

SPEISENKOMBINATIONEN
Der "Bufnis" eignet sich hervorragend in Kombination zu Wild, dunklem Fleisch, zu einem Florentiner Steak, zu Braten und gereiftem Käse.

REBSORTEN
Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

PRODUKIONSGEBIET
Provinz Pavia

KULTIVIERUNG
Biologisch zertifiziert

MEERESHÖHE
350 m

AUSRICHTUNG
Osten/Südosten

BODENTYPOLOGIE
Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

ERZIEHUNGSSYSTEM
Guyot

ERNTE
Manuell in Kassetten

PRODUKTION
5.000 kg/ha

REIFUNG
2 Jahr in kleinen Holzfässern und weitere

ALKOHOLGEHALT
15% Vol.

SERVIERTEMPERATUR
18°- 20°C

Etikett aus Kirschholz

KARTONS
6 Flaschen à 75 cl

FRADÉ
vignaioli bio
Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.i t • www.fradewine.it

bioagricert