



FRIULARO RISERVA BAGNOLI DOCG

Vitigno

Friularo, varietà autoctona, biotipo locale del Raboso Piave

Colore

Rosso granato

Profumo

Tipico della varietà, marcato, con sentori di frutta appassita e vaniglia

Sapore

Austero, lungo e persistente, giustamente tannico, molto gradevole al palato

Temperatura di servizio

18 – 22 °C;

Stappare un'ora prima del consumo e servire preferibilmente con decanter

Dati analitici del vino

Alcool: 15 % Vol.

Periodo di massima gradevolezza

Fino a 6 - 8 anni dalla data di imbottigliamento

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi molto saporiti; è un sublime vino da meditazione, magari accompagnato al cioccolato amaro

Vendemmia

Molto tardiva, con appassimento dell'uva in pianta e/o in fruttai

Invecchiamento

Barriques per 12 mesi, poi in grandi botti di rovere per almeno altri 24 mesi



CODICE A BARRE 8007739592983

LINEA IL FONDATORE

CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD
tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it
P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284

PALLETTIZZAZIONE

Bancali Epal 120x80 costituiti da n. 5 strati da 19 cartoni.
Totale cartoni per bancale n. 95

RED WINE



FRIULARO RISERVA

BAGNOLI DOCG

Grape Variety

Friularo, autochthonous variety, local bio-type of Raboso Piave

Color

Garnet red

Scent

Typical of the variety, pronounced, with notes of dried fruit and vanilla

Taste

Austere, long and persistent, appropriately tannic, very pleasant on the palate

Serving Temperature

18 – 22 °C;

Uncork one hour before serving and preferably serve using a decanter

Wine Analytical Data

Alcohol: 15% Vol.

Peak Maturity Period

Up to 6 – 8 years from the bottling date

Food Pairings

Excellent with red meat dishes, game, and very flavorful cheeses; a sublime meditation wine, ideally paired with dark chocolate

Harvest

Very late, with grape drying on the vine and/or in a drying room

Aging

Aged in barriques for 12 months, then in large oak barrels for at least another 24 months



ROTWEIN



FRIULARO RISERVA

BAGNOLI DOCG

Rebsorte

Friularo, autochthone Sorte, lokale Biotyp des Raboso Piave

Farbe

Granatrot

Duft

Typisch für die Sorte, ausgeprägt, mit Noten von getrockneten Früchten und Vanille

Geschmack

Austere, lang und anhaltend, angemessen tanninhaltig, sehr angenehm am Gaumen

Trinktemperatur

18 – 22 °C;

Eine Stunde vor dem Genuss entkorken und vorzugsweise mit einem Dekanter servieren

Analytische Daten des Weines

Alkohol: 15 % Vol.

Zeitpunkt der maximalen Genussfähigkeit

Bis zu 6 – 8 Jahre nach dem Abfülldatum

Essenpaarungen

Ausgezeichnet zu roten Fleischgerichten, Wild, sehr geschmackvollen Käsesorten; ein hervorragender Meditationswein, vielleicht in Kombination mit dunkler Schokolade

Ernte

Sehr spät, mit dem Abtrocknen der Trauben an der Rebe und/oder in der Trocknungsanlage

Reifung

In Barriques für 12 Monate, dann in großen Eichenfässern für mindestens weitere 24 Monate

LINEA IL FONDATORE

BARCODE

8007739592983

LINEA IL FONDATORE

BARCODE

8007739592983

PALLETIZATION

EPAL pallets 120x80 with 5 layers, holding 19 cartons each. Total cartons per pallet: 95.

PALETTIERUNG

EPAL-Paletten 120x80 mit 5 Schichten, mit jeweils 19 Kartons. Gesamte Kartons pro Palette: 95.



CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it - P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284