bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

# Ronco di Paolo – Refosco dal Peduncolo Rosso - Colli Orientali DOC

Ronco di Paolo – Refosco dal Peduncolo Rosso
Friuli Colli Orientali DOC

**Art-Nr.:** 12942
**Jahr:** 2021
**Grösse:** 75 cl
**Serviervorschlag:** Vorher öffnen - dekantieren
**Bewertung:** 19/20 BAP
**Ausbau:** Barrique
**Appellation:** Friuli Colli Orientali DOC
**Anbau:** Naturnah
**Glasempfehlung:** Rotwein gross
**Traubensorten:** Refosco dal Peduncolo Rosso
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

26.50 CHF

Petrucco ist ein kleiner Familienbetrieb in Buttrio im Friaul mit ausgezeichneten Qualitätsweinen.

Paolo Petrucco hat 1981 seine ersten eigenen Weine abgefüllt. Der erfahrene und talentierte Önologe Flavia Cabas keltert die Weine von Petrucco seit über dreissig Jahren.

Das Weingut Petrucco hat 35 ha eigene Reben. Mit dabei die historischen Weinberge Ronco del Balbo - jetzt Ronco di Paolo. Hier entstehen die Riserva Weine. Petrucco produziert gerade einmal 70‘000 Flaschen. 70% davon sind Weissweine und 30% Rotweine.

Alle Weine werden nur in kleinen Mengen vinifiziert. Die strikte Ertragsbeschränkung im Weinberg in Kombination mit einem gekonnten Ausbau ergeben dichte, vollmundige Weine von hochstehender Qualität.

Refosco ist eine alte autochthone Rebsorte in Friaul, Istrien und Slowenien. Der rotstielige Refosco dal Peduncolo Rosso ist die beste Varietät. Diese Rebsorte ergibt bei gutem Ausbau hervorragende, kräftige und langlebige Rotweine mit grosser Ausdruckskraft.

Der Refosco dal Peduncolo Rosso wächst auf steinigen Böden der Lage Ronco del Balbo, wo die Riserva Weine von Petrucco entstehen. Sorgfältige Handlese der vollreifen Trauben mit sehr niedrigen Erträgen. Die Trauben werden sanft gepresst. Der Wein wird während 24 Monaten im Barrique ausgebaut.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

Der Refosco zeigt ein strahlendes, dichtes Rubinrot mit dunklem Kern. Ein komplexes und vielschichtiges Bouquet, welches Luft braucht. In der Nase und im Gaumen viel rote und schwarze Beeren, Lakritze, Cassis, Gewürze mit pfeffrigen und süsslichen Aromen von Sternanis, Kaffee. Ein tiefgründiger Wein, der mit Reife seinen vollen Charakter offenbart. Ein wunderbarer Essensbegleiter. Unbedingt vorab öffnen und dekantieren. Eine durchaus grosse Spezialität. Rarität und Kleinproduktion von 2‘600 Flaschen.

19/20 BAP – jetzt bis 2032

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch