



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## FRAIA Venezia Giulia I.G.T. 2007



**Klassifizierung:** Rosso I.G.T. della Venezia Giulia  
**Rebsorten:** 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon  
**Namen der Weinberge:** Merlot - Ronchi San Giovanni  
Cabernet Sauvignon - Colombara  
**Bodenbeschaffenheit:** Merlot – Mergel – Sandstein  
Cabernet Sauvignon – Schwemmboden, mittlerer  
Grobodenanteil  
**Ausrichtung:** Ost – West  
**Höhe:** Merlot – 90 Meter ü.d.M.  
Cabernet Sauvignon – 48 Meter ü.d.M.  
**Reberziehung:** Streckbogen  
**Lese:** Merlot – 10. September 2007  
Cabernet Sauvignon – 1. Oktober 2007  
**Anzahl der Flaschen:** 3300  
**Weinherstellung:** ungefähr 3 Wochen Mazeration der  
Trauben. Nach dem Abstechen beginnt der neue Wein mit der  
malolaktischen Gärung, anschließend 3 Jahre Ausbau in kleinen  
225 Liter-Fässern und 2 Jahre Reife auf der Flasche.  
**Verkostungsnotizen:** ein intensiv roter Wein mit leicht  
granatroten Reflexen, die sich während der Alterung bilden.  
Der Duft nach Sauerkirschen und Waldfrüchten mit zarten  
Gewürznoten verspricht Großes – und der Geschmack hält, was  
die Nase versprochen hat. Wunderbar langer Abgang.  
**Gastronomische Empfehlung:** ein Begleiter zu gehaltvollen  
Fleisch- und Wildgerichten sowie gereiften Käsesorten. Er  
entfaltet sich am besten in einem schönen Weinkelch bei 18° C.  
**Analytische Daten:** Alkohol 14% Vol. – Säure 5,20 g/l

### Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)  
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513  
info@tenutavillanova.com • [www.tenutavillanova.com](http://www.tenutavillanova.com)