



FRIULANO Collio DOC

TRAUBEN

Friulano

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Ausrichtung: Süd, Ost und West.

Boden: Das Terrain setzt sich aus den verwitterten Mergel- und Sandsteinschichten zusammen, die im Unterboden der DOC Collio-Zone vorhanden sind. Es ist tendenziell tonhaltig in den höher gelegenen Bereichen und von feinerer Zusammensetzung in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer.

Reberziehung: Guyot und Sylvoz

Weinstock-Dichte: 4000-7000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 15-35 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: Nach einer sanften Pressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Inox-Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von 10 Tagen. Ein variabler Anteil von ausgesuchten Trauben kann eine Kaltmazeration von einigen Stunden vor dem Pressvorgang durchlaufen.

Ausbau: Nach der Gärung ruht der Wein und bleibt den ganzen Winter bis zur Flaschenabfüllung im Frühjahr im Kontakt mit dem Feintrub.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. An der Nase hat er eine gute Intensität und Komplexität. Er ist knackig, einladend und fruchtig, mit Noten von Frühlings-Bergblumen und einem angenehmen Mandelanklang. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, mit einer guten Struktur und einer bemerkenswerten aromatischen Länge.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Perfekt als Aperitif. Reife Käse und San Daniele-Schinken, Scampi, Garnelen und roher Fisch, erste Gerichte mit Gemüse und Geflügel.

REIFEPOTENZIAL

Kann einige Jahre in der Flasche reifen.

