



FRIULANO Isonzo del Friuli DOC

TRAUBEN

Friulano

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett

Mikroklima: Milde Winter und heiße

Sommer: Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Erziehungssystem: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-35 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: Nach einer sanften Pressung, wird die Gärung von Reinzuchthefen eingeleitet. Sie erfolgt temperaturkontrolliert in Inox-Edelstahlbehältern.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehältern bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. An der Nase ist der Eindruck blumig und delikater, doch sofort entwickeln sich daraus intensive aromatische Wahrnehmungen, nämlich die von Mineralien und typisch mediterranen Kräutern. Frischer, knackiger und fruchtiger Geschmack, jedoch weich, voll und nussig. Es besteht eine Übereinstimmung zwischen Geschmack und den Wahrnehmungen an der Nase. Der Nachgeschmack ist langanhaltend und erinnert leicht an frische Mandel.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Ausgezeichnet als Aperitif, dank seiner angenehmen Aromatik. Fisch-Carpaccio, erste Gerichte auf Fisch-Basis, Gemüse-Pinzimonio (Gemüse mit Salatsauce-Dip)

REIFEPOTENZIAL

Ausgezeichnet als junger Wein zu genießen, der Wein kann aber auch noch einige Jahre in der Flasche reifen.

