



Bianco 2018

Weinrebe:	Friulano
Bezeichnung:	DOC Friuli Colli Orientali
Produktionsort:	Rosazzo (Manzano)
Lage:	Terrasse S/O
Bodenart:	Flysch aus Mergel und Sandstein eozäner Herkunft
Erziehungssystem:	Kurzer zweiseitiger Guyot-Stil
Schutzmethode:	Biologischer Anbau
Produktion Ha:	ca. 40 DZ
Weinlese:	von Hand, Ende September

Alkoholgehalt:	13%
Zucker:	1,0 g/l
Säuregehalt:	4,49 g/l
Schwefeldioxid:	82 g/l

Trauben

Von Hand geerntet. Nach dem sanften Pressen mit den Stielen wird der Most auf natürliche Weise kalt abgefüllt. Die getrennten Lose werden in temperaturkontrollierten Edelstahltanks und teilweise in Holz vergoren. Der Ausbau auf feinem Trub dauert bis wenige Tage vor der ersten Abfüllung in Flaschen.

Wein

Aus einer einzigartigen Mischung alter Klone erzielt, Durchschnittsalter sechzig Jahre. Die Trauben stammen aus historischen Weinbergen an den Hängen der Abtei Rosazzo, die aus zertifiziertem biologischem Anbau stammen.

Farbe

Strahlendes Strohgelb.

Geruch

Intensive Noten von Mandel, weißem Pfirsich, goldenem Apfel und Zedernholz werden mit eleganten blumigen Noten von Weißdorn, Akazie und Magnolie in einem aromatischen Profil kombiniert, das durch frische Noten von Minze und Majoran angenehm bereichert wird.

Geschmack

Er drückt sich durch eine große Spannung im Geschmack aus, wo die fruchtigen und zarten krautigen Empfindungen, zusammen mit den typischen mandelartigen Empfindungen der Rebe, deutlich werden.

Körper

Er verbindet Charakter und Persönlichkeit zu einem großen Trinkgenuss. Er drückt seine ganze Komplexität in einem ausgesprochen herzhaften und mineralischen, aber ebenso frischen Schluck aus. Er hat eine ausgezeichnete Progression und fasziniert durch den langen, trockenen und herzhaften Abgang, der zum weiteren Kosten einlädt.

Empfohlen Kombinationen

Roher Schinken und Wurstwaren im Allgemeinen, Pilzgerichte, Eintöpfe mit Hülsenfrüchten, Fisch aus dem Ofen, Geflügel.

Serviertemperatur: 11 - 12 C°

