

Friulano DOC Friaul Colli Orientali



Rebsorte:	Tocai Friulano
Herkunftsbezeichnung:	DOC Friaul Colli Orientali
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „Villa Morpurgo“ genannt werden
Boden:	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
Lage der Weinberge:	Hanglage mit terrassenförmig angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
Mikroklima:	Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen.

Alter der Rebstöcke:	unterschiedlich, 15 bis 30 Jahre
Reberziehung:	doppelter Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar
Ertrag pro Rebstock:	1,5 kg Trauben/Rebstock
Bewirtschaftung der Weinberge:	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
Zeitpunkt der Weinlese:	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet.
Art der Weinlese:	Handlese in kleine Kisten
Weinbereitung:	Sanftes Pressen mit Aufteilung des Pressergebnisses. 24-36 Stunden statische Klärung bei 14°C. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 18-20°C.
Ausbau:	6-8 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehalten wird
Marktfreigabe:	8-10 Monate nach der Lese
Verkostungsnotizen:	<u>Farbe:</u> helles Strohgelb <u>Geruch:</u> in der Nase aromatisch, intensiv und harmonisch mit Anklängen von Mandeln und reifen Früchten <u>Geschmack:</u> am Gaumen voll und rund dank seiner ausbalancierten Säure und ausdrucksstarkem Wesen; Anklänge von Bittermandeln mit langem, intensiv aromatischen Abgang
Gastronomische Empfehlung:	Die Traube, von der er abstammt, nämlich der Tocai Friulano, macht ihn zu einem unübertroffenen Begleiter zu dem Rohschinken aus San Daniele und zu feinen Wurstwaren wie zum Beispiel <i>culatello</i> . Ein Gedicht zu Eierkuchen und Kräuterrisottos sowie zu Gerichten mit Eiern und Spargel. Geeignet zu Gemüsesuppen und dem friaulischen Klassiker Gerste mit Bohnen.
Serviertemperatur:	8° – 10° C

