

Messire IGT Venezia Giulia



Rebsorte:	Verduzzo Friulano
Herkunftsbezeichnung:	IGT Venezia Giulia
Herkunft der Trauben:	von einem alten Weinberg, der dem Castello di Buttrio gehört
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:	30 Jahre
Reberziehung:	einfacher Guyot-Schnitt bei 4.000 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:	Spät; 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> sattes, leuchtendes Goldgelb <u>Geruch:</u> in der Nase temperamentvoll; intensive Noten von Früchten, Walderdbeeren, Kastanien- und Erdbeerbaumhonig und -pollen. Anklänge von Geißblattblüten, Quitte, Birnenkonfitüre und Ingwer <u>Geschmack:</u> er streichelt den Gaumen mit seiner seidigen Weichheit, die lange nachhallt und in Honignoten übergeht
Gastronomische Empfehlung:	Ein Wein für gesellige Stunden, empfehlenswert zu Geflügelpaté und Käsesorten wie dem mindestens 24 Monate lang gereiften Montasio oder dem drei Jahre lang gereiften Parmigiano Reggiano. Probieren Sie ihn auch zu Austern und Meerestrüffeln: einfach unvergesslich.
Serviertemperatur:	8° – 10° C

