

## Mille e una Botte



<b>Rebsorten:</b>	Verduzzo Friulano und andere Rebsorten mit unterschiedlichen Anteilen
<b>Herkunftsbezeichnung:</b>	DOC Dolce Friaul Colli Orientali
<b>Herkunft der Trauben:</b>	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „La Goccia“ genannt werden
<b>Boden:</b>	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
<b>Lage der Weinberge:</b>	Hanglage mit auf Felsvorsprüngen angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
<b>Mikroklima:</b>	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.

<b>Alter der Rebstöcke:</b>	30 Jahre
<b>Reberziehung:</b>	doppelter Guyot-Schnitt bei 3.000 Rebstöcken pro Hektar
<b>Ertrag pro Rebstock:</b>	1,5 kg Trauben/Rebstock
<b>Bewirtschaftung der Weinberge:</b>	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
<b>Zeitpunkt der Weinlese:</b>	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet.
<b>Art der Weinlese:</b>	Handlese in Trockenkisten
<b>Trocknen der Trauben:</b>	Die gelesenen Trauben werden in die Scheune eines auf einem Hügel gelegenen Hofes gebracht, wo sie rosinenartig eintrocknen, bis sie den gewünschten Zuckergehalt erreichen. Die Hügellage gewährleistet eine ständige Belüftung der Trockenkammer, so dass keine weiteren Eingriffe zum Trocknen der Trauben notwendig sind.
<b>Weinbereitung:</b>	Die Trauben werden normalerweise gegen Mitte Dezember eingemaischt und ganz langsam in einer vertikalen Holzpresse im Ganzen gepresst. Nach einer natürlichen Klärung setzt sich der klare Most vom abgelagerten Bodensatz ab. Die alkoholische Gärung, die normalerweise bis Ende Januar dauert, erfolgt ohne Temperaturkontrolle in kleinen französischen Eicheholzfässern, bis das gewünschte Verhältnis von Alkohol und Restzucker erreicht ist.
<b>Ausbau:</b>	12 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelagen gehalten wird
<b>Verkostungsnotizen:</b>	<u>Farbe:</u> intensives Goldgelb <u>Geruch:</u> in der Nase kandiierte Früchte wie Ananas und Aprikose, dazu Akazienhonig und Vanille <u>Geschmack:</u> am Gaumen süß und frisch, mit intensiven Aromen von kandiierten Zitrusfrüchten und Zitronenstrauch
<b>Gastronomische Empfehlung:</b>	Geeignet zu gereiften Käsesorten, trockenem Gebäck oder Mürbeteigkuchen mit Aprikosenkonfitüre.
<b>Serviertemperatur:</b>	10° – 12° C

