

Mon Blanc IGT Venezia Giulia



Rebsorten:	Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana
Herkunftsbezeichnung:	IGT Venezia Giulia
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „die Kirschen“ 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, normalerweise werden jüngere Rebstöcke verwendet

Reberziehung: einfacher Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar

Ertrag pro Rebstock: 1,5 kg Trauben/Rebstock

Bewirtschaftung integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt

der Weinberge: um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen

Zeitpunkt Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden

der Weinlese: 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. Die verschiedenen Rebsorten

werden getrennt voneinander gelesen und gekeltert. Vor der Abfüllung

werden die Grundweine verschnitten.

Ausbau: 6-8 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in

Schwebe gehalten wird

Marktfreigabe: 8-10 Monate nach der Lese

Verkostungsnotizen: Farbe: helles Strohgelb

Geruch: in der Nase fein und elegant, mit Anklängen von Blüten und Früchten

Geschmack: am Gaumen erkennt man ihn an seiner Frische und dem langen Abgang

Gastronomische Die Weine, aus denen er sich zusammensetzt, machen ihn zu einem

Empfehlung: klassischen Begleiter für Fischgerichte: Fischrittüre aus kleinen

Fischen; panierte und frittierte Sardinen und Sardellen; roher Fisch

sowie Austern und Meerestrüffel. Aufgrund seiner lebendigen Kraft

auch wunderbar als Aperitif.

Serviertemperatur: 8° – 10° C

