

## Torre Butria Riserva DOC Friaul Colli Orientali



|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Rebsorten:</b>            | Chardonnay, Tocai Friulano und Sauvignon Blanc   |
| <b>Herkunftsbezeichnung:</b> | DOC Friaul Colli Orientali   |
| <b>Herkunft der Trauben:</b> | von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „Vigna Morpurgo“ 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>           | unterschiedlich, 20 bis 30 Jahre  |
| <b>Reberziehung:</b>                  | einfacher Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar   |
| <b>Ertrag pro Rebstock:</b>           | 1,2 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 kleine Kisten   |
| <b>Weinbereitung:</b>                 | Sanftes Pressen. 24-36 Stunden statische Klärung bei 14°C. Nach der Gärung in Eichenbarriques ohne Temperaturkontrolle wird die malolaktische Gärung durchlaufen.   |
| <b>Ausbau:</b>                        | 12 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelagen gehalten wird. Nach 12 Monaten im Holz wird der Wein abgefüllt und reift dann vor der Marktfreigabe weitere 12-18 Monate in der Flasche.  |
| <b>Marktfreigabe:</b>                 | 30-32 Monate nach der Lese  |
| <b>Verkostungsnotizen:</b>            | <p><u>Farbe:</u> intensives, leuchtendes Gelb</p> <p><u>Geruch:</u> in der Nase Noten von Ginster, Löwenzahn, Honigtau und Mango</p> <p><u>Geschmack:</u> am Gaumen verbreitet er frische Energie, Klasse und natürliche Balance; langer Abgang und komplexe Struktur</p> |
| <b>Gastronomische Empfehlung:</b>     | Hervorragend zu überbackenen Nudeln oder den traditionellen, mit Pflaumen gefüllten Gnocchi der friaulischen Küche. Sie sollten ihn auch zu Fischgerichten, zu im Ofen zubereitetem oder mit Gewürzen und Kräutern verfeinertem weißen Fleisch probieren.                 |
| <b>Serviertemperatur:</b>             | 10° – 12° C   |

