

**STARE BRAJDE, COLLIO BIANCO FRIULI DOC**

CHF 20.00 - CHF 21.50 Preisspanne: CHF 20.00 bis CHF 21.50 inkl. MwSt.

Muzic, Azienda Agricola

Region: Friuli (San Floriano del Collio) / Italien

Jahrgang: **2017 / 2021**

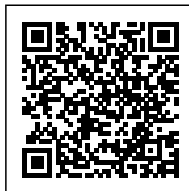
Kategorie: Weisswein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Connubio di Tocai Friulano, Malvasia Istriana und Ribolla Gialla**

Ausbau: Tonneaux, Flasche



SKU: I320214.075-1

Kategorien: [Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch](#), [Italien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG**Degustation:**

Strohgelb, mit zunehmendem Alter auch goldene Reflexe. Delikates Bouquet, elegante Frucht- und Mandelnoten, Brotkruste und Butter, wird mit der Zeit immer würziger. Am Gaumen elegant, ausgewogenes Verhältnis zwischen Weichheit und Säure.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Passend zu: herzhaften Vorspeisen, Minestrone mit Hülsenfrüchten, weissen Fleischgerichten und gegrilltem Fisch

Weinberg / Reben:

Lage: San Floriano del Collio, Örtlichkeit: Uclanzi und Bivio

Bodenbeschaffenheit: hügelig, geschichteter Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Traubenlese: letztes Drittel September

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Rebenerziehung: Guyot

Produktion/Hektare: 6 - 7 t/ha

Fermentation:

Nach dem Entrappen der drei Traubensorten, gefolgt von einer Mazeration auf den Schalen während 12 Stunden bei einer Temperatur von 10 °C, wird der Most durch sanftes Pressen und anschliessendem statischen Dekantieren geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt im Tonneaux aus Eichenholz während 8 - 10 Tagen.

Ausbau:

Nach der Fermentation reift der junge Wein im Eichenholz-Tonneaux auf seiner Edel-Hefe „sur lie“ mit regelmässiger Batonnage bis zur Abfüllung. Vor seiner Kommerzialisierung folgen weitere 12 Monate Reifung in der Flasche.