

STARE BRAJDE, COLLIO BIANCO FRIULI DOC

CHF 20.00 – CHF 21.50Preisspanne: 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.