



FRIULANO - COLLIO FRIULANO VALERIS DOC

CHF 17.50 inkl. MwSt.

Muzic, Azienda Agricola

Region: Friuli (San Floriano del Collio) / Italien

Jahrgang: **2022**

Kategorie: Weisswein

Alkohol: 13.5 - 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Tocai Friulano 100%**

Ausbau: Stahltank

Lagerung: Bis zu 10 Jahre



SKU: I320214.075-2

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

DUFT: Feine Noten von Kamille und grüner Walnuss, begleitet von intensiven Noten gelbfleischiger Früchte

GESCHMACK: Trocken und von mäßiger Säure, mit einem deutlichen mandelartigen Abgang

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Passend zu:

Hervorragend zu jeder Mahlzeit, im Collio ist er der klassische Aperitifwein; ausgezeichnet zu Vorspeisen, Wurstwaren und Wurstprodukten im Allgemeinen sowie zum lokalen Rohschinken, auch wenn dieser geräuchert ist.

Weinberg / Reben:

KLASSIFIZIERUNG: Weißwein DOC COLLIO.

ANBAUGEBIET: COLLIO

Gemeinde San Floriano del Collio

Ortsteile Bivio und Valerisce.

WEINBAUFLÄCHE: 3,3 ha.

REBSORTEN: 100 % Tocai Friulano.

BODEN: Hügelig, bestehend aus geschichteten Mergel- und Sandsteinablagerungen eozäner Herkunft (Ponca).

ERTRÄG PRO HEKTAR: 70 - 80 q.li

REBERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot und doppelter umgekehrter Guyot.

WEINLESE: Zweite Septemberdekade.

Fermentation / Ausbau:

Entrappung und Zerkleinerung der Trauben, gefolgt von einer 18-stündigen Mazeration auf der Maische bei einer Temperatur von 15 °C.

Sanfte Pressung und Reinigung durch statische Dekantierung des gewonnenen Mosts.

Alkoholische Gärung über 10-12 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 17-18 °C.

Reifung auf der Hefe (Edelhefe) in Edelstahltanks mit regelmäßigem Batonnage für mindestens vier Monate.

Lagerung: Bis zu 10 Jahre