

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