



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Friulano Collio DOC

Erzeuger: **Gradi'sciutta**

Herkunft: Friaul-Julisch Venetien
Zavognza, Ruttars und Dolgi Breg

Rebsorten: 100% Tocai friulano

Boden: Tonhaltiger Mergel ("Ponca")



Ausbau/Reife: Sanfte Pressung von Trauben, die 24 - 48 Stunden bei niedriger Temperatur mazeriert wurden. Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend folgt die Lagerung auf Hefe bis zur Flaschenabfüllung.

Eigenschaften: Helles, glänzendes Strohgelb mit Zitrusreflexen. Intensiver Duft mit ausgeprägten Aromen von Heu, Mandeln und gelben Wiesenblumen. Ein weicher Wein mit gut ausgewogener Vollmundigkeit, mit einem eleganten, leicht bitterlichen Unterton und einem Nachhall nach Mandeln. Im langen Abgang Anklänge an reifen Golden Delicious-Apfel.
Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Ideal zu: Aperitif, zu Antipasti, San Daniele-Schinken und Aufschnitt, Suppen und Nudelgerichten. Der ideale Begleiter für Montasio-Käse und im Ofen gegarte oder marinierte Fischgerichte.

Besonderheiten: Der wohl typischste und bekannteste Weißwein des Collio, der seit 2007 zu Gunsten Ungarns auf seinen Namen verzichten muss und in Friulano umgetauft wurde. Als eine der autochthonen Sorten des Gebiets ist er seit jeher fester Bestandteil der Kellerei.