



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Rebus Passito delle Venezie IGT

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien
Rebsorten:	Picolit, Ribolla Gialla, Verduzzo, Malvasia, Moscato
Boden:	Ton- und kalkhaltiger Mergel („Ponca“)



Ausbau/Reife: Drei Monate Trocknung auf Gittern, danach werden die Trauben gepresst und in Barriques vinifiziert. Anschließende Reifung in Barriques und in der Flasche.

Eigenschaften: Helles Granatrot mit brillanten Reflexen.
In der Nase voll und komplex mit einer breiten Palette von Aromen von saftigen Trockenfrüchten, Noten von karamellisiertem Apfel, süßen Gewürzen, bitterem Eukalyptushonig und einer leichten Edelfäule. Am Gaumen konzentrierte süße Fruchtaromen mit einer ausgleichenden Säure, die die Frische bewahrt und dem Wein eine außergewöhnliche Länge im Abgang verleiht. Alle Aromen der Nase kommen am Gaumen zurück.
Serviertemperatur: 14 °C

Ideal zu: Gänsestopfleber, Focaccia mit Salz und Thymian, gereifter, kräftiger Käse, wie z.B. Blauschimmelkäse, alter Pecorino/Parmesan etc., Ziegenfrischkäse warm/kalt, Cantuccini, Rosinenbrot, Hefezopf, Crêpes Suzette, Tarte Tatin mit Bitterorangeneis, Bitterschokolade, Cannoli.