

# RONCO DEL GELSO

## BIANCO "LATIMIS"

DOC Friuli Isonzo



Dieser Wein entstammt den in der Ortschaft Sot Lis Ravis gepflanzten Pinot Grigio Rebstöcken, woher auch die Bezeichnung stammt. Es handelt sich um einen üppigen Wein, der in den gebrauchten Eichenholzfässern eine Aromastuktur erhält, die diese Sorte an sich nicht besitzt. Die Weinlese erfolgt so spät wie möglich, um die besondere Eigenschaft der Pinot Grigio Traube auszunutzen, die - wenn sie im reifen Zustand noch auf der Pflanze bleibt - Wasser verliert und ihre fruchtigen Noten konzentriert. Die interessantesten Jahrgänge sind jene, in denen unmittelbar vor der Lese warme und trockene Tage verzeichnet werden: diese Tage schenken uns einen ausgewogenen Pinot Grigio Sot Lis Ravis mit beschränktem Säuregrad und einem nachhaltig vollmundigen Körper. Der Alkoholgehalt ist immer hoch, aber nie brennend, und trägt mit ausgeprägter Fruchtigkeit zur Süße bei. Der Agrumenduft ist für einen Pinot Grigio normal und stets mit dem Geschmack im Einklang. Erwarten Sie sich keinen einfachen Wein, wie ihn viele für diese Sorte erwarten würden.

### AM WEINBERG

**Anbaudichte:** 4500 Stöcke/ha für Friulano und Traminer, 5700 Stöcke/ha für Riesling und Pinot Bianco

**Erziehungsform:** Guyot

**Vorhandene Klone:** verschiedene

**Produktion je Stock:** 1,0 - 1,5 Kg

### IM WEINKELLER

**Weinbereitung:** Weißweinbereitung

**Mazeration:** nein

**Pressen:** weiches Pressen der ganzen Traube

**Fermentation:** bei geregelter Temperatur (19°C) mit ausgewählter Hefe

**Aufbewahrung und Lagerung:** Aufbewahrung in Stahltanks auf feinen Hefen, bis zur flaschenabfüllung

**Milchgärung:** Ohne Milchgärung

### GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Ein klassischer Starter, ideal als Aperitif zur Begleitung von Appetitanregern.