

RONCO DEL GELSO

FRIULANO "TOC BAS"

DOC Friuli Isonzo Rive Alte



Dieser Wein entsteht aus den Friulano-Rebstöcken, die im südlichen Gebiet von Cormons gepflanzt sind. Wie viele andere bodenständige, italienische Rebsorten, ist auch diese Sorte weit entfernt vom so genannten internationalen Geschmack, was aber keinesfalls bedeutet, dass es sich um einen weniger wertvollen Wein handelt. Die Haselnuss- und Bittermandelnoten ersetzen den Apfel, den Pfirsich oder die Aprikose der internationalen Rebsorten. Der Körper dieses Weins ist mächtig, reich an Glycerin und zeichnet sich durch eine leichte Herbe aus, die an Lakritzen erinnert. Der Abgang ist leicht bitter, was dem Wein aber wider Erwarten eine gewisse Feinheit und Vorzüglichkeit verleiht. Die Farbe ist wunderschön grünlich.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 4500 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: eine Auswahl des Betriebs mit zusätzlich dem Klon R14

Produktion je Stock: 1,5 – 2,0 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: ein Jahr lang in 25-hl-Eichenholzfässern, danach in Flaschen

Milchgärung: Ohne Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Dieser Wein lässt sich besonders gut zuordnen. Er begleitet zahlreiche Speisen, insbesondere Schinken, Fleisch- oder Fisch-Carpaccio sowie Nudel- oder Reisgerichte, wenn diese durch die Stärke leicht ins Süßliche neigen.