

RONCO DEL GELSO

PINOT GRIGIO "SOT LIS RIVIS"

DOC Friuli Isonzo Rive Alte



Dieser Wein entstammt den in der Ortschaft Sot Lis Rivis 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 Rivis 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: 5700 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: R6 Pinot grigio

Produktion je Stock: 1,0 - 1,2 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

Der Wein passt zu sehr vielen Gerichten, ist besonders geeignet zu rohem Schwertfisch und Thunfisch und allen Fettfischgerichten. Ausgezeichneter Begleiter von Marinaden mit Zitrusfrüchten.