

# RONCO DEL GELSO

## **MALVASIA “VIGNA DELLA PERMUTA”**

DOC Friuli Isonzo



Das Klima und die Schotterböden der Isonzo-Ebene sind ideal für diese Rebsorte, die warme und trockene Böden sowie eine gewisse Meeresnähe liebt. Dieser in Stahltanks gegärte Wein weist immer eine typisch salzige Azidität und einen anhaltenden und einwandfrei durch seinen Charakter erkennbaren Körper auf. Im Bukett sind Meeresdüfte, Noten nach Anis und reifem Obst sowie die typische Würze der Isonzo-Weine zu spüren.

### **AM WEINBERG**

**Anbaudichte:** 4500 Stöcke/ha

**Erziehungsform:** Guyot

**Vorhandene Klone:** eine Auswahl des Betriebs

**Produktion je Stock:** 1,0 – 1,2 Kg

### **IM WEINKELLER**

**Weinbereitung:** Weißweinbereitung

**Mazeration:** 12-18 Stunden Kaltmazeration in der Presse

**Pressen:** angebeerte Trauben

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

**Aufbewahrung und Lagerung:** Aufbewahrung auf feinen Hefen in Stahltanks bis zur Flaschenabfüllung.

**Milchgärung:** Ohne Milchgärung

### **GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG**

Dieser Wein mundet am besten kühl serviert zu gegrilltem Fisch oder im Backofen zubereitetem Weißfisch. Optimal als Aperitif und sehr sommerlich.