

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.