

RONCO DEL GELSO

BIANCO "LATIMIS"

DOC Friuli Isonzo

Dieser Wein ist eine Traubenmischung der Sorten Pinot Bianco, Riesling und einem kleinen Anteil an Gewürztraminer; die Anteile der verschiedenen Rebsorten sind von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Der Charakter dieses Weins ist stark an den Riesling und den Traminer gebunden, die ihm ein intensives Aroma im deutschen Stil verleihen, während der Pinot Bianco für eine reife und feine Fruchtigkeit sorgen. Er wird in ovalen 25-Hl-Fässern ausgebaut und er 12 Monate lang auf Hefe gelagert wird. Die Rebsorten dieses Weins sind immer gut miteinander vermengt, wie dies für eine Traubenmischung bzw. besser gesagt Weinmischung erforderlich ist. Es handelt sich um einen ausgewogenen, fetten und intensiven Wein.



AM WEINBERG

Anbaudichte: 4500 Stöcke/ha für 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: ein Jahr lang in 25Hl-Eichenholzfässern.

Milchgärung: Ohne Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

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