



SAN FLORIANO DEL COLLIO

# COLLIO FRIULANO *Valeris*



**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung)

**NAME:** Friulano Weiß "Vigna Valeris"

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 12.000

**ANBAUGEBIET:** San Floriano Del Collio – Ortschaft Bivio und Valerisce (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

**REBSORTE:** 100% Tocai Friulano. (Autochthone Rebensorte).

**KULTIVIERUNGSSYSTEM:** Guyot. Doppel umgeworfen mit über 40 Jahren alten Weinreben bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag ist 70 - 80 Zentner pro Hektar.

**ZEIT DER WEINLESE:** Mitte September. Handlese.

**WEINHERSTELLUNG:** Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

**GÄRUNG:** Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

**VERFEINERUNG:** Für ca. drei Monate in Stahl danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13 – 13,50 % Vol. ( je nach Jahrgang)

## SENSORISCHE MERKMALE

**FARBE:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**DUFT:** Intensiv, fein und elegant, frisch und blumenartig

**GESCHMACK:** Trocken, weich mit leichtem Bittermandelgeschmack im Abgang

**EMPFEHLUNG:** Geeignet zu Vorspeisen, Suppen und Salmis sowie Wurst aller Arten, und weißen Fischgerichten.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10 – 12°C.

Die Rebsorten Tocai Friulano ist hervorragend außerhalb der Mahlzeiten, im Collio ist er der klassische Aperitif Wein; kommt aus der renommierten Kellerei Muzic, die jedes Jahr das Beste Lese Gut auswählt. In ihrer hochmodernen Kellerei wird der Wein gekeltert und ausgebaut