



SIRCH



FRIULANO Friuli Colli Orientali _DOC



Er ist elegant und bekömmlich, hat eine starke Persönlichkeit, eine harmonische fruchtige und mineralische Komplexität und einen charakteristischen Nachgeschmack von Bittermandeln.

Der Friulano ist der beliebteste Wein in Friaul-Julisch-Venetien: er stammt von der Sauvignonasse, einer heute fast ausgestorbenen Rebsorte, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus der Region Bordeaux nach Friaul kam. Im Jahr 1898 wurde der Wein als „Tokai del Friuli“ in Tärcento entdeckt und 1933 zählte ihn die Zeitschrift „L'Italia vinicola ed agraria“ nach einer Verkostung in Cividale zu den edlen Rebsorten des Friauls, mit Kostproben, die „wahrhaftig der Bezeichnung Superior würdig“ waren. Bis 2007 war er unter dem Namen Tokai Friulano bekannt, seitdem heißt er Friulano.

Rebsorte. Friulano

Bezeichnung. Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit. Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode. Vorwiegend Guyot- und Pendelbogenerziehung

Weinlese. Sobald die phenolische Reife erreicht ist

Weinbereitung. Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Der gewonnene Most wird bei niedriger Temperatur statisch dekantiert, bevor er in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 18/20° C vergoren wird.

Verfeinerung. Am Ende der Gärung verbleibt der Wein für einige Monate auf dem Hefesatz in den Tanks und wird in regelmäßigen Abständen aufgerührt. Am Ende dieses Zeitraums wird er in Flaschen abgefüllt, wo er verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen

Bouquet: Delikat, intensiv und fesselnd. Ein Hauch von Zitrusfrüchten vermischt sich mit fruchtigen Noten von Aprikose und Birne und blumigen Anklängen von Jasmin, antiker Rose und Kamille.

Geschmack: Umhüllend und komplex. Noten von reifem goldenem Apfel, getrockneten Früchten und Vanille vermischen sich mit balsamischen Noten von Salbei und Thymian. Im Abgang eine typische Tannin-Note von Mandel und Zitrusfrüchten

Gastronomische Empfehlungen. Als Aperitifwein passt er perfekt zu Aufschnitt und insbesondere zu San Daniele Schinken, aber auch zu Fisch, weißen Fleischsorten und Schmorfleisch. Top zu Gemüseflan der Saison.

Serviertemperatur. 12 – 14° C