SIRCH

PINOT GRIGIO
Friuli Colli Orientali_DOC

Ein komplexer und harmonischer Wein, der die Würze mit der Frische der Zitrusnoten verbindet, die seine Persistenz unterstreichen.

Diese sehr geschätzte Rebsorte, die ursprünglich aus dem Burgund stammt, ist eine Abwandlung des Pinot Nero und wurde bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts in Friaul-Julisch Venetien eingeführt, wie eine Analyse des Mostes von Ruländer - Pineau gris aus dem Jahr 1847 zeigt. Auf dem Österreichischen Önologenkongress in Gorizia wurde sie für die Produktion von Weißweinen höchster Güte empfohlen. Im Jahr 1896 wurde sie zusammen mit dem Pinot Bianco unter den importierten Reben in Friaul entdeckt. Die Rebsorte bevorzugt kühle Umgebungen und hat ihren natürlichen Lebensraum in den nördlichsten Hügeln des DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali gefunden. Dieser Wein ist zweifellos der erfolgreichste friulanische Wein der Welt und erfreut sich seit langem großer Beliebtheit.

Rebsorte Pinot Grigio

Bezeichnung: Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode Vorwiegend Pendelbogen-, Casarsa-, und Guyoterziehung

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 16/18° 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 umgerührt. Am Ende dieses Zeitraums wird er in Flaschen abgefüllt, wo er verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

Organoleptische Beurteilung
Farbe: Leuchtend gelb mit leicht rosafarbenen Reflexen.
Bouquet: Elegant, komplex und umhüllend.
Blumige Anklänge von Jasmin und weißer Glyzinie vermischen sich mit Noten von reifen Früchten, Aprikose, Melone und weißem Pfirsich, die von balsamischen Noten begleitet werden.
Geschmack: Komplex und harmonisch, frisch und einhüllend. Am Gaumen entfalten sich die Aromen mit einer eleganten Würze, die Frische und Persistenz mit einem Nachgeschmack von Zitrusfrüchten und weißen Früchten verleiht.

Gastronomische Empfehlungen Geeignet zu Aperitifs, fettarme Vorspeisen, Fisch- und helle Fleischgerichte, Gemüserisotto und Flans, Wurstwaren, feines Gebäck.
Top zu Lachs-Tartar

Serviertemperatur 12 - 14° C

SIRCH Società Agricola a Responsabilità Limitata
33043 Cividale del Friuli (Ud) - Via Fornalis, 277/1 - Tel +39 0432 709835 Fax +39 0432 702564 - info@sirchwine.com - www.sirchwine.com