



2016 RIBOLLA GIALLA Collio D.O.C.

Weingut

Authentizität und Originalität kennzeichnen die Region Friaul, die weltweit bekannt ist für die hohe Qualität seiner Weißweine. Zahlreiche große Namen der Weinszene sind im Friaul beheimatet und führen heute riesige Unternehmen mit Produktionsmengen, die nicht gerade klein sind. Daneben hat sich eine neue Generation junger Önologen etabliert, zu der auch Robert Princic zählt. Obwohl der Mittdreißiger erst 1997 sein Weingut Gradis'ciutta offiziell gegründet hat, geht die Weinbautradition der Familie Princic bis 1780 zurück. Großvater und Vater begannen Anfang des 20. Jahrhunderts Weinberge im Collio anzulegen. Mit Abschluss seines Önologiestudiums setzte Robert die harte Arbeit seines Vaters fort. Von da an ging es steil aufwärts – heute zählt nicht nur das Familienweingut Gradis'ciutta zu den Top-Unternehmen im Collio, vielmehr ist Robert als Präsident des Konsortiums Collio das Sprachrohr aller Winzer der Region. Das Weingut Gradis'ciutta, benannt nach einem historischen Ort, umfasst heute knapp 20 ha, verteilt in den Hügeln von Gorizia, Capriva del Friuli und Dolegna del Collio. Es liegt mitten im malerischen Collio, unweit der Grenze zu Slowenien. Im Friaul nimmt Collio einen Ausnahmestellung ein. Nur hier, in der Kernzone des Friaul, wachsen die Reben allesamt auf Hügeln, zum Teil steil, zum Teil sanft geschwungen. Eine weitere Besonderheit ist der äußerst kalkhaltige, lockere, mineralische und nährstoffarme Boden des Collio, lokal „Ponca“ genannt, der einen großen Anteil an der überragenden Qualität der Collio-Weine hat. Gradis'ciutta - ein ungewöhnlicher, neuer Name für Spitzenweine aus dem Collio.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Collio DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Friaul
Rebsorten:	Ribolla Gialla

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen und nach 24 Stunden Crio-Maceration bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren. Weitere Lagerung auf der Feinhefe.

Sensorik

exotische Nase nach Mandarinenschale, Apfel und Birne, am Gaumen rund und mit cremigen Nachhall

Passt gut zu

gegrillter Seezunge mit grünem Spargel, Steinpilzrisotto,

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die autochtone Rebsorte Ribolla Gialla wird ausschließlich im Friaul angebaut. Besonders im Collio-Gebiet zeigt sie sich mit einem exotischen Duft nach Mandarinenschalen und einer frischen Säure.