



Ronco del Gelso



Italien

Friaul



## 2023 TOC BAS Friulano DOC Friuli Isonzo Rive Alte

### Weingut

Die Region Friaul ist für ihre Weissweine weltbekannt. Der Weinbau wurde erst 1964 wiederbelebt und seit den 80er Jahren produziert diese Region mit die besten Weißweine Italiens. Dies verdankt sie internationalen Sorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc, aber auch lokalen Rebsorten wie Friulano und Malvasia. Als Herzstück des friaulischen Weinbaus gilt dabei Cormons: In dem schönen Städtchen in der Nähe von Udine gibt es eine erstaunliche Konzentration von Top-Weissweinerzeugern, deren Weine sich auf den Weinkarten der Top-Restaurants weltweit wiederfinden. Die Geschichte von Ronco del Gelso beginnt in den späten 80er Jahren des letzten Jahrtausends. Giorgio Badin, welcher als technischer Leiter für das Weingut Schiopetto tätig war, entschließt sich, fortan eigene Weine zu produzieren. Dabei hat er von Anfang an eine klare Vorstellung von der Stilistik und tüfelt fortan akribisch an der Umsetzung dieser Idee. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke und glasklare Rebsortenweine die das Terroir präzise interpretieren. Der Ausbau der meisten Grundweine in großen Holzfässern sowie die sehr späte Veröffentlichung der Weine erst 2 Jahre nach der Ernte zeugen von Mut und Weitsicht und machen die Weine von Ronco del Gelso gleichzeitig zur perfekten Wahl als Begleiter zur Top Küche.

### Tipp

Die Rebsorte Friulano zeichnet sich durch ein etwas ungewöhnlicheres Aromenspektrum aus: Es überwiegen Noten von Haselnuss und Bittermandeln und eine leicht herbe Note, die an Lakritze erinnert.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Friuli Isonzo Rive Alte D.O.C.
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.70 g/l
<b>Säure:</b>	4.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Friaul
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Friulano

### Vinifizierung

Die Weingärten für den Friulano befinden sich im südlichen Teil von Cormons. Nach der Lese von Hand erfolgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei 19°C. Danach erfolgt eine Ruhephase auf der Feinhefe, bevor der Wein geklärt, filtriert und abgefüllt wird.

### Sensorik

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen eher erdige Aromen, etwas Haselnuss und Bittermandel. Üppiger Körper mit leicht herben Aromen und etwas Lakritze. Langes Finish mit feinen Bitteraromen.

### Passt gut zu

Schinken, Fleisch- oder Fisch-Carpaccio sowie Nudel- oder Reisgerichte, wenn diese durch die Stärke leicht ins Süßliche neigen.

### Lagerfähig

9 Jahre