



Ronco del Gelso



Italien

Friaul



2023 SOTTOMONTE Sauvignon 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 Rebgrärten für diesen Sauvignon Blanc liegen am Fuße der Hügellandschaften von Cormons, auf lehmhaltigen Böden. Sortentypische Aromatik, gepaart mit zartgliedriger Frucht und einer geschmeidigen Finesse.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Friuli Isonzo Rive Alte D.O.C.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.60 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Friaul
Ausbau:	12 Monate in großen Eichenholzfässern (25 HL)
Rebsorten:	Sauvingon Blanc

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand wird das Lesegut sanft angepresst. Im Anschluss erfolgt eine Mazerationsphase die 12 bis 18 Stunden andauert. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks, temperaturkontrolliert bei 19° C. Danach erfolgt der Ausbau in großen Eichenholzfässern von 25HL Grösse, bevor der Wein abgefüllt wird.

Sensorik

Leuchtendes, intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase leicht grasig, mit Stachelbeere und Holunder, leichte Citrusfrucht.

Passt gut zu

Gebratener Weißfisch, Spargelgerichte, Krustentieren und Gerichten mit Gewürzen wie Thymian und Rosmarin

Lagerfähig

9 Jahre