



**2022 VIGNA DELLA PERMUTA Malvasia
DOC Friuli Isonzo**

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 tüftelt 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.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Friuli Isonzo DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Friaul
Rebsorten:	Malvasia

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben entrappt und sanft angequetscht. Danach erfolgt eine Mazerationsphase von ca. 12 - 18 Stunden auf der Maische. Nach dem abziehen folgt die Fermentation in Edelstahltanks, temperaturkontrolliert bei 19°C. Bis zur Abfüllung ruht der Wein auf der Feinhefe.

Sensorik

Strohgelbe Farbe. In der Nase leichte Aromen von Bananen und Zitrusfrüchten sowie salzige Noten. Im Mund schöne Frische und einer angenehmen Säure. Etwas Anis und reifes Obst, Kräuterwürze und leichte Salzigkeit im Nachhall.

Passt gut zu

Spargel und Lachs mit Orangensauce

Lagerfähig

9 Jahre

Tipp

Das Klima und die Schotterböden der Isonzo-Ebene sind ideal für diese Rebsorte. Typisch salzige Azidität und ein spannendes Aromenspiel von Meeressedüften, Anis und Früchten.