

Friulano

LINEA LUISA
DIE AUTOCHTHONEN WEINE



Die Herkunft der Rebsorte Tocai ist nicht ganz geklärt. Der Historiker Dalmasso zitierte 1937 Urkunden, aus denen der Anbau von Tocai anscheinend auf das Jahr 1771 zurückgeht. Er wird aber schon 1632 erwähnt, als Aurora Gräfin Formentini Adam Graf Batthyany aus Ungarn heiratete und die Fomint genannte Rebsorte aus San Floriano, den späteren Tokajj, als Mitgift in die Ehe brachte.

Jüngere Studien belegen, dass der Tocai ursprünglich vom Sauvignonasse abstammt, einer Rebsorte aus dem Gebiet Bordeaux, die Mitte des 19. Jahrhunderts aus Frankreich ins Friaul kam.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der mit Abstand repräsentativste Weißwein der Kellerwirtschaft und des Weinbaus des Friauls. Kräftiges Strohgelb; blumiges und fruchtiges Aroma mit einer typischen Note, die an den charakteristischen Duft von Bittermandel erinnert. Am Gaumen trocken, seine typische mäßige Säure lässt ihn jedoch immer vollmundig, rund und samtig erscheinen.

SERVIERVORSCHLAG

Optimal zu frischem Käse, San Daniele-Rohschinken, Vorspeisen oder mildem Risotto.

REBSORTEN

100% Friulano

REBERZIEHUNG

Guyot oder friaulische Monocapovolto-Erziehung (hoher Rebstock mit Überhang)

STOCKDICHTE

5.400

WEINBEREITUNG

Mazeration: Hülsenmischung bei niedriger Temperatur. Klärung: statisch bei niedriger Temperatur. Gärung: etwa 12 Tage im Stahltank.

AUSBAU

6 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Weitere 2 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

10°-12°C