

Verduzzo

LINEA LUISA
DIE AUTOCHTHONEN WEINE



Eine der ältesten Rebsorten des Friauls. Sie wurde schon im Friaul angebaut, bevor die Römer hierher kamen. Später berichten die Geschichtsschreiber von einem berühmten Mittagessen in Cividale Anfang des 14. Jahrhunderts zu Ehren von Papst Gregor XII., bei dem 72 verschiedene Gerichte zu verschiedenen Weinen serviert wurden, darunter auch Verduzzo. James Joyce widmete ihm die folgenden Verse, nachdem er ihn probiert hatte: Der leuchtende Wein ruhte am Gaumen, hinuntergeschluckt. Im Bottich Weintrauben pressen. Die Sonnenwärme, das ist es. Wie eine geheime Liebkosung, die Erinnerungen in mir weckt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Goldgelb; charakteristisches Bouquet von Honig, Lindenblüten und reifen Früchten. Am Gaumen vermischen sich die einzigartigen Tannine dieses Weißweins mit einer lieblichen Note und Säure.

SERVIERVORSCHLAG

Generell zu Nachspeisen, Trockengebäck und Gubana.

REBSORTEN

100% Verduzzo Friulano Bei fast voller Reife schneiden sachkundige Winzer die traubentragenden Triebe für eine natürliche Trocknung am Rebstock ab.

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

5.700

WEINBEREITUNG

Mazeration: 24 h Hülsenmaischung bei niedriger Temperatur und ein Teil in Eichenfässern. Klärung: statisch bei niedriger Temperatur. Gärung: 12 Tage im Edelstahltank.

AUSBAU

6 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Weitere 2 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

8°-10°C