



## Friulano Colli Orientali Del Friuli DOC 2022

### Wissenswertes

Friulano ist die typischste Weissweinrebe des Friaul. Bis 2007 firmierte die Rebsorte als Tocai Friulano. Einen langjähriger Rechtsstreit zwischen Ungarn und Italien entschied die EU aber zugunsten der Ungarn; die Italiener nannten ihren "Tocai" daraufhin kurz nur Friulano.

### Anbaugebiet

Hügelgebiet der Colli Orientali del Friuli.

### Traubensorte

Friulano (100%).

### Boden

Kalkreiche Mergel- und Schwemmlandböden.

### Herstellverfahren

Die Trauben werden weich gepresst und anschließend sofort fermentiert unter Zugabe ausgewählter Gärstoffe. Dieser Vorgang dauert bei kontrollierter Temperatur ungefähr einen Monat. Anschließend verbleibt der Wein für einige Zeit noch auf den Gärstoffen, bis dann im April die Abfüllung erfolgt.

### Farbe

Strohgelb.

### Bukett

Delikat, mit einem Anklang an Butter mit leichten Mandelaroma.

### Geschmack

Trocken, voll und leicht bitter im Abgang.

### Serviertemperatur

Kalt servieren (10-12°C).

### Lagerung

Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

### Serviervorschlag

Passt ausgezeichnet zu rohem Schinken, Salami, Antipasti und hellem Fleisch.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 5003  
Flaschen: 6.700

Alkohol: 13,50% Volumen  
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,57 g/l  
Anbau: konventionell

Restzucker: 1,00 g/l  
EAN: 8009924000082

### Auszeichnungen:

L. Maroni 2024: 94 Punkte