



---

---

## Jacot IGT

---

---

**Erzeuger:** Weingut Rino Russolo

**Herkunft:** Friaul  
Grave del Friuli  
Gemeinde San Quirino  
Weinberg Ronco Calaj

**Rebsorten:** 100% Tocai Friulano



**Ausbau/Reife:** temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei ca. 14°-16°C nach sanfter Pressung, Reifung für ca. 5 Monate im Stahltank und in kleinen Akazienholz-Fässern (ca. 10 - 15% des Weines), danach 2 weitere Monate Flaschenreife.

**Eigenschaften:** leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.  
Leicht florale und dezent süßliche Aromen durch das Akazienholz erkennbar, trocken, ausgewogen, mit angenehmer, relativ milder Säure, sehr schöne Fruchtsüße erkennbar, die typische Bittermandelnote wird durch das Akazienholz abgepuffert.

**ideal zu:** leichten Vorspeisen (Frischkäse, roher Schinken), Pasta mit kräftigeren Saucen, hellem Fleisch, Fischgerichten; wird im Friaul auch gerne als Aperitif genossen.

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2011  
Luca Maroni 2013: 87 Punkte für Jahrgang 2011  
Veronelli 2013: 2 Sterne für Jahrgang 2011

**Besonderheiten:** Die Rebstöcke sind sehr alt (ca. 40 Jahre), der Ertrag ist mit 60 dz/ha daher gering, der Wein für einen Tocai deshalb erstaunlich konzentriert und vielschichtig.