



Doi Raps Bianco IGT



Erzeuger: Weingut Rino Russolo

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

Rebsorten: Pinot Grigio, Pinot Bianco,
Sauvignon, kleine Anteile
anderer Rebsorten

Ausbau/Reife: Die Trauben werden mit den Schalen ca. 18 Stunden vergoren und anschließend schonend gepresst. Gärung und Verfeinerung erfolgen in 4 hl-Holzfässern. Reifung auf der Feinhefe für 8 Monate im Stahltank bzw. im Holzfass (ca. 15% des Weines). Nach der Abfüllung ruht der Wein mindestens drei Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Eigenschaften: Kräftiges, leuchtendes Goldgelb.
Leicht aromatischer, harmonischer Duft, der an reife Früchte wie Ananas und Pfirsich erinnert. Im Geschmack trocken, von guter Struktur, weich, harmonisch und elegant, dennoch gehaltvoll und mit Kraft. Rund und fein, sehr ausgewogen, weicher Körper mit sehr gute Länge.

ideal zu: Fisch und Meeresfrüchten, insbesondere Scampi und Hummer, Frischkäse, und als Aperitif.

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 rote Gläser für Jahrgang 2009
2 Gläser für Jahrgang 2010

Besonderheit: Die Trauben werden in einem "überreifen" Stadium in den letzten sonnigen Oktobertagen geerntet.