



# GRADIS'CIUTTA

robert princic

---

---

## Collio Bianco Riserva DOC

---

---



|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Erzeuger:</b>  | <b>Gradis'ciutta</b>   |
| <b>Herkunft:</b>  | Friaul-Julisch Venetien<br>Bukova auf dem Monte Calvario und<br>Ruttars, Ortsteil Dolegna del Collio |
| <b>Rebsorten:</b> | Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano   |
| <b>Boden:</b>     | Toniger Mergel   |

**Ausbau/Reife:** Sanfte Pressung von Trauben aus später Lese. Die Gärung erfolgt in Stahl tanks, die zweite Gärungsphase dann in 10-Hektoliter-Fässern aus französischer und slawonischer Eiche. Dort bleibt der Wein, bis er Ende August in Flaschen abgefüllt wird. Dann folgt bis November des darauf folgenden Jahres eine weitere Reifung in der Flasche. Zwei Jahre nach der Ernte kommt der Wein auf den Markt.

**Eigenschaften:** Goldgelb.  
Im Duft fein, vielschichtig, die Stärke dieses Weins ist seine Eleganz. Das Bouquet erinnert an getrocknete Aprikosen und Apfel mit einer schmelzigen Note. Am Gaumen weich und voll, mit langem Abgang, besitzt eindeutige Eigenschaften eines reifen Weins, der sich noch weiter entwickeln kann.  
Serviertemperatur: 11 - 12 °C.

**Ideal zu:** Kälter serviert eignet sich der Wein als Aperitif und als Meditationswein. Bei höherer Temperatur ein interessanter Begleiter für Fisch aus dem Ofen, geschmortes weißes Fleisch oder gereiften Käse.

**Besonderheiten:** Dieser Wein ist ein neues Projekt, das 2009 begonnen wurde. Damit werden die historischen Traditionen des Collio wieder aufgenommen, die ursprünglich 1968 in das Regelwerk der Genossenschaft aufgenommen worden waren, um einen Jahrhunderte alten Brauch einer Traubemischung festzuschreiben. Außerdem darf dieser Wein als „Riserva“ bezeichnet werden, da er eine Reifungszeit durchläuft, zu der auch ein mindestens einjähriger Ausbau gehört.