



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Rosso Gradis'ciutta

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien Dolgi Breg, Zavognza, Bukova und Ruttars
Rebsorten:	70 % Merlot-, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Boden:	Tonhaltiger Mergel



Ausbau/Reife: Die Trauben werden spät gelesen. Es folgt eine ca. 15 - 20-tägige Mazeration, bis der Zucker abgebaut ist, mit manuellem Untertauchen des Tresterhuts. Danach reift der Wein ca. zwölf Monate in Eichenholzfässern und wird im November des darauf folgenden Jahres in Flaschen abgefüllt, wo er ein weiteres Jahr reift.

Eigenschaften: Intensives Rubinrot mit leichten Granat-Reflexen. Intensiver und harmonischer Duft, mit Anklängen an Himbeere, Veilchen, Glyzinienblüte, Brombeere, Feuerstein, frisch gemähtes Gras und Sauerkirsche. Harmonisch und ausgewogen im Geschmack, hüllt die Zunge in lange, intensive Sinneseindrücke. Hinterlässt mit schön eingebundenen Tanninen beim Abgang einen sauberen, trockenen Gaumen.
Serviertemperatur: 18 - 20°C.

Ideal zu: Gegrilltem Fleisch, unvergleichlich mit Wild als Schmor- oder Ofenbraten.

Besonderheiten: Alle Rebsorten waren im Collio Mitte des 19. Jahrhunderts bereits so weit eingeführt, dass ihr Anbau auf dem IV. Österreichischen Weinkunde-Kongress 1891 als „im Gebiet von Görz weit verbreitet (galt und sie) sowohl hinsichtlich der Mengen, als auch der Qualität in den unteren Gegenden des Collio bestens gediehen“. Der rote Collio Riserva wird ausschließlich in besonderen Jahrgängen produziert.