

Friulano

I FERRETTI



Der Friulano I Ferretti entstand in der Absicht, einen bedeutenden Wein herzustellen, der für die Spitzenqualität der Weine des Friauls repräsentativ ist. Das zeitlose Original mit entschlossenem und starkem Charakter, ein Wein, der mit seiner eleganten Struktur und klaren Authentizität schon beim ersten Schluck überzeugt. Die Besonderheit dieses Weins liegt darin, dass etwa 50 % der Trauben rund 10-12 Tage lang leicht am Rebstock getrocknet werden, so dass ein reichhaltigerer Wein mit höherer Konzentration und intensiverem Bouquet entsteht.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Moussiert cremig, gut ausklingend, mit feiner und anhaltender Perlage. Zartes Hellrosa. Das Bouquet ist intensiv und komplex, mit einem Wort: elegant. Frische, fruchtige Noten und blumige Rosennoten vermischen sich mit einem leichten Anklang von Unterholz, im Abgang delikate Noten von Brotkruste und Hefe. Am Gaumen wundervoll gleitend mit großer Eleganz: vollmundiger, komplexer Geschmack mit ausgewogener Säure und angenehmer Frische. Trockener und anhaltender Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Optimal zu aufwändigeren warmen Vorspeisen, aufwändigeren Geflügelgerichten, fetthaltigem Fisch, Käse mittlerer Reife.

REBSORTEN

100% Friulano

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTEN

5.500

WEINBEREITUNG

24 Stunden Hülsemaischung bei niedriger Temperatur. Gärung: 30% in Eichenfässern und 70% imahltank

AUSBAU

Etwa 7/8 Monate auf der Feinhefe. Assemblage und Flaschenabfüllung

REIFUNG

Weitere 4 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

12-14 °C