



SERICUS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Dieser anmutende Begriff aus dem lateinischen steht für „seidig, aus Seide“, beschreibt jedoch auch die Wiege der Weintrauben: mitten im Herzen Friauls, wo über Jahrhunderte die Seidenraupe gezüchtet wurde. Die harmonische Traubenmischung aus Friulano, Malvasia und Sauvignon bringt wohlriechende Kompositionen aus aprikose und Mandel, balsamische Duftnoten und Gewürze gekonnt zum Ausdruck. Kräftig, würzig und mit langem Abgang eignet er sich bestens für Hauptgerichte auf Trüffelbasis, Gemüseplatten, Fisch und zarte, helle Fleischsorten.

Traube: Friulano, Malvasia, Chardonnay

Boden: tonhaltig und eben mit kieshaltigem Substrat, das von erdigem Boden bedeckt wird

Erziehungssystem: französisches Doppel-Guyot und modifiziertes Sylvoz

Dichte: 4500 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: 0,75 l

Weinbereitung:

Kaltmazeration der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statisches Dekantieren. Friulano und Sauvignon fermentieren in Stahlbottichen mit Veredelung am Bodensatz, der Malvasia fermentiert in Barrique-Fässern. Die assemblage findet nach 10 Monaten statt, die Veredelung erfolgt über 8 Monate in der Flasche.