

MAGNÁS

FRIULANO

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



HERKUNFT

Cormòns in der Nähe des Weingutes.

REBSORTE

100% Tocai Friulano, aus einem alten Weingarten aus dem Jahr 1968.

ERZIEHUNGSFORM

Doppelt gebogen

ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 pro ha

HEKTARERTRAG

50 hl/ha

ZEITPUNKT DER HANDLESE

Ende September

WEINBEREITUNG

Schonende Pressung. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und etwa sechsmonatiger Ausbau auf feinen Hefen in Edelstahlbehältern.

FLASCHENABFÜLLUNG

Ende April

BESCHREIBUNG

Charakteristisch ist seine intensiv strohgelbe Farbe mit den lebhaft-grünlichen Reflexen, sein typisches Bukett, würzig, das an Mandeln erinnert. Im Geschmack ist er körpervoll, trocken, typisch leicht bitter. Dieser Wein mit seinem mäßigen Säuregehalt präsentiert sich rund, weit, samtig sehr angenehm zu trinken.

SÄUREGEHALT

4,9 g/l

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

SPEISENEMPFEHLUNG

Hervorragender Wein, der in Friaul gern bei einem Stopp in einer Osteria als Aperitif getrunken wird. Besonders gut harmoniert er mit rohem aber auch geräuchertem Schinken, frischen Käsesorten, ersten Gängen, Gersten- und Bohnensuppe, Kräuteromeletts, Frico mit Kartoffeln und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR

10° - 12°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

