

NORINA PEZ
Friulano
DOC Collio Friaul

| | |
|----------------------|-------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Norina Pez |
| Traubensorten: | Friulano |
| Alkoholgehalt: | 13.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Friulano ist eine autochthone Weißweinsorte Norditaliens und eine klassische Sorte des Friauls und Venetiens. Früher auch als Tocai Friulano bekannt, jedoch seit dem Jahrgang 2008, um eine Verwechslung mit dem ungarischen Tokajer zu vermeiden, nur noch Friulano betitelt. Zart duftige Nase, mit Aromen von Birnen, weissem Pfirsich und etwas Limette, dazu typische Noten von Mandel und Mandel Blüten. Saftig-frischer Gaumen, mit schönem Schmelz, einladender Frucht und wiederum einem dezenten, fein-herben Mandel Touch im Finale.

Empfehlung

Der perfekte Wein zum Aperitif, klassisch zusammen mit etwas Rohschinken serviert. Passt aber auch wunderbar zu verschiedenen Eierspeisen, Spargelgerichten und zu Fisch.

Produzent

Die Gemeinde Dolengna del Collio, liegt in einem der insgesamt zehn DOC-Weinanbaugebieten des Friauls, im Collio Goriziano, unweit der slowenischen Grenze. Dieses gilt als wichtigstes Weinbaugebiet im Friaul, mit vielen bekannten und renommierten Weingütern. Das noch verhältnismässig junge Weingut von Norina Pez gilt noch als Geheimtipp, wurde es doch erst gegen Ende der 70er Jahre gegründet, als Giuseppe Bernardis und Norina Pez beschlossen, sich ausschließlich der Herstellung und Vermarktung von Wein zu widmen. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation durch den Sohn Stefano Bernardis vertreten, der bereits seit einiger Zeit die Leitung des Unternehmens übernommen hat. Mit seinem Team von renommierten Winzern verbindet er Vergangenheit und Zukunft, Tradition und Innovation. Das Hauptaugenmerk liegt dabei im Rebberg. Oberstes Ziel sind gesunde Reben und somit bestes Traubenmaterial. Rearbeiten werden, wo immer möglich, von Hand ausgeführt, Umwelt und Pflanzen stehen im Vordergrund, auf Insektizide wird verzichtet, um ein optimales Gleichgewicht von Flora und Fauna zu erhalten und schützen. Im Keller und bei der Lagerung setzt man auf moderne Technologie.

Temperaturkontrolle, sowie sorgfältige und schonende Handhabung der Trauben, Moste und letztlich der Weine, sind Garant für ausgewogene, aromatische und sortentypische Tropfen, die zu entdecken sich lohnen.