



### Produktionsgebiet

Die Weinberge liegen zwischen den Gemeinden Manzano und Spessa di Cividale, in den Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das sich besonders für den Weinbau in Hanglagen eignet.

Gemeinde Spessa, Cividale del Friuli - Manzano

Höhe 70-100m ü.d.M.

### Böden

In Spessa wird der Boden bekanntlich *Ponca* genannt, eine Mischung aus Mergel und Sandstein, die sich über Jahrtausende geschichtet hat. Die alkalische Beschaffenheit des Bodens, der reich an Kalziumkarbonat ist, verleiht den Weinen zusammen mit den erheblichen Temperaturschwankungen Mineralität.

In Manzano besteht der Boden aus Mergel und Ton, was zur Produktion besonders strukturierter und intensiver Weißweine beiträgt.

Rebsorte Friulano

Weinberg Oberfläche 3Ha

Pflanzdichte 4000/Ha

Alter der Weinberge 30-40 Jahre

Anbausystem Guyot

Lese Mechanische - September

Ertrag pro Hektar 80Zentner/Ha

### Weinbereitung

Die Trauben werden geerntet und auf eine Temperatur von etwa 10 °C gekühlt. Nach sanftem Pressen und Gärung erfolgt die Weinbereitung etwa 7-8 Monate lang in Stahltanks, um die für die Rebe typischen Aromen zu erhalten. Ein kleiner Teil der Masse, etwa 5 %, wird in französischen Eichentonneaux vinifiziert. Die beiden Weinchargen werden dann gemischt, um mit der Kaltstabilisierung und -filtration fortzufahren; anschließend folgen Abfüllung und Verpackung.

### Verkostungsnotiz

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zarte florale Noten, am Gaumen weich, würzig mit einem charakteristischen Mandel-Abgang.

### Analysedaten

Alkoholgehalt 13%

Zucker, g/l 1,00-2,00

Gesamtsäure, g/l 5,00-5,50

### Begleitideen

Empfohlen zu ersten Gängen mit Gemüsesaucen, weißem Fleisch und leichten Gerichten im Allgemeinen.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 10-12°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGFRL

Karton 6 Flaschen

EAN Flasche 8055205250301

EAN Karton 8055205250554

Palette 80x120 80 Kartonen