



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Bràtinis Collio Bianco DOC

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien Bràtinis, Zavognza, Ruttars
Rebsorten:	Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Boden:	Tonhaltiger Mergel ("Ponca")

Ausbau/Reife: Sanfte Pressung aus spät gelesenen Trauben. Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend folgt die Lagerung auf Hefe bis zur Flaschenabfüllung.

Eigenschaften: Strohgelb.
Klares, elegantes und intensives Aroma, Anklänge von Apfel und Pfirsich mit Nuancen von exotischen Früchten wie Ananas. Am Gaumen voll, gut strukturiert und zart.
Serviertemperatur: 9 - 10 °C.

Ideal zu: Aperitif, Fischgerichten und verschiedenen Antipasti und Vorspeisen. Interessant ist auch die Verbindung mit leichten Hauptgerichten, insbesondere mit weißem Fleisch.

Besonderheiten: Robert Princic erzeugt den „Bràtinis“ mit unterschiedlichen Anteilen von Chardonnay, Ribolla Gialla und Sauvignon, die alle auf dem tonhaltigen Mergel, der sogenannten „Ponca“, wachsen. Dieser Wein wurde von jeher in kleinen Mengen produziert und bis vor wenigen Jahren gar nicht außerhalb der Kellerei angeboten, sondern zu besonderen Familienanlässen getrunken. Der Name stammt von der Ortschaft, bei der ein Teil der Trauben geerntet wird.

