



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Pinot Grigio Collio DOC



Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien Budignacco, Pozar und Dragica
Rebsorten:	100% Pinot Grigio
Boden:	Tonhaltiger Mergel ("Ponca")
Ausbau/Reife:	Sanfte Pressung. Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend folgt die Lagerung auf Hefe bis zur Flaschenabfüllung.
Eigenschaften:	Leuchtendes Strohgelb, mit zarten, zu Kupfer tendierenden Reflexen. Zarter und eleganter Duft mit Anklängen an Tomatenblätter, Pfirsich und reifen Apfel. Am Gaumen vollmundig und sanft, sehr ausgeglichen, im Abgang mit einem Hauch von Haselnuss. Serviertemperatur: 9 - 10 °C.
Ideal zu:	Aperitif, Antipasti, Suppen, Fisch (gebraten oder auch im Ofen gegart). Passt auch zu aromatischen Käsesorten.
Besonderheiten:	Vollständig aus Pinot Grigio-Trauben erzeugt, einer Sorte, die auch den Namen Ruländer trug, als sie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in der Gegend um Gorizia (Görz) eingeführt wurde. Die Rebe bewies sofort eine sehr gute Eignung für den tonhaltigen Mergel des Collio, insbesondere an den Hängen dieser Hügel. Die Rebe unterscheidet sich von allen anderen durch die charakteristische, zu Kupfer tendierende Farbe der Traube. Bereits 1891 empfahl man in Gorizia seine Verbreitung überall da, wo man beabsichtigte, feine Weißweine der allerersten Güte zu erzeugen. In der Kellerei Gradis'ciutta wird er seit 1975 erzeugt.