



Friulano Tralcetto

wit

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Friuli Grave – Noordoost – Italië, bij de Sloveens grens

PRODUCENT : Italo Cescon

DRUIVENRAS : 100 % (Tokai) Friulano

BIO : nee

AROMA : floraal, fruitig, amandel, breed

SMAAK : vol, rond, sappig, rijp geel fruit

VATRIJPING : neen

BEWAAR POTENTIEEL : 2 tot 3 jaar

SERVEER TEMP. : 9° C

WEETJE :

Uit de "Grave" appellatie in Friuli. Grave refereert ook naar de bodemgesteldheid : Grave = kiezel (idem Graves streek in Bordeaux).

Na ontristing en kneuzing volgt er een 6 uur durende koude maceratie. Zachte persing en fermentatie van 12 dagen bij 15°C. 5 maand rijping "sur lies" op inox cuves en 2 maand flesrijping.