

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2016
Cru	Zitelle
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	14,5 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,5
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Malvasia
N° ceppi per ettaro	5700/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	40q
Bottiglie prodotte	1000
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	10 anni <i>years</i> <i>jahre</i>
Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Limoso-argilloso ricco in ferro, magnesio e sodio. <i>Loamy-clayey soil, rich in iron, magnesium and sodium</i> <i>Ton-Lehmhaltiger Boden, der reich an Eisen, Magnesium und Natrium ist</i>
Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaut</i>	Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (30% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia. <i>Soft pressing of the grapes, ageing for 10 months in french oak barriques (30% new wood), 5 months aging in stainless steel and 8 months of ageing in bottle.</i> <i>Schonende Pressung der Trauben, 10 monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barrriques (30% neues Holz), 5 monatiger Ausbau in Edelstahl und 8 Monate Flaschenlagerung.</i>
Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Netti profumi di agrumi e spezie, cedro e pepe bianco magistralmente legati tra loro ne fanno un vino dalla esemplare raffinatezza. Sottile nella progressione veloce e dinamica, dona solida mineralità e un finale gradevolmente speziato in cui si percepisce netto un ricordo di zenzero fresco e vaniglia. <i>Spiced clear aromas of citrus, cedar and white pepper perfectly and harmoniously combined that makes the wine extraordinary refined. Light and dynamic with a solid and pleasant mineral character and a spicy finish with notes of ginger and vanilla.</i> <i>Würzig mit klaren Duftnoten von Zitrusfrüchten, Zeder und weißem Pfeffer, die sich in perfekter Harmonie miteinander verbinden und dem Wein eine beeindruckende Raffinesse verleihen. Am Gaumen leicht und dynamisch mit einer guten Mineralität und einem würzigen Abgang, in dem man eindeutige Nuancen von Ingwer und Vanille erkennt.</i>
Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Carni bianche, crema di piselli e scampi. <i>White meat, creame peas soup and scampi</i> <i>Weißes Fleisch, Erbsencremesuppe und Kaisergranat</i>

