



F R U S C A L Z O

Weißweine

Chardonnay: feinduftig und edel

Die perfekte Hanglage schenkt diesem Chardonnay feinen Duft und Noblesse.

Trauben: Chardonnay 100%

Typ: weiß

Farbe: strahlendes Strohgelb

Bouquet: feinduftig, edel, mit blumigen Noten

Geschmack: typischer Chardonnay im Geschmack, Apfel- und Ananasaromen, frische Säure

Weinbegleitung zu: Risotto, Krustentieren, geräuchertem Fisch, Geflügel, Käse

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1986

Durchschnittlicher Ertrag: 50 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Casarsa

Datum der Ernte: Mitte September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahl tanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



FRUSCALZO

Friulano: rebsortentypisch und facettenreich

In der Region ist der Friulano wohl einer der repräsentativsten Rebsorten. Wer nach einem Glas Wein fragt, bekommt ein Glas Friulano. Nach dem Schutz der Bezeichnung „Tocai“ für aus Ungarn stammende Trauben im Jahr 2007 durch die Europäische Union, wurde der Wein einfach in „Friulano“ umbenannt.

Trauben: Friulano 100 %

Typ: weiß

Farbe: lebhaftes Strohgelb

Bouquet: Akazie und Wiesenblumen

Geschmack: fruchtig, weich, zarte Mandelnote, angenehmer Säurebogen

Weinbegleitung zu: Aperitiv, Fischsuppe, Prosciutto Crudo aus Cormons oder San Daniele, Salami, Kaninchen, Truthahn, vegetarischen Gerichten, ein einfach zu kombinierender Wein

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Durchschnittliches Alter der Weinreben: 30-60 Jahre

Durchschnittlicher Ertrag: 45 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Guyot, Cappuccina und Casarsa

Datum der Ernte: Mitte September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahl tanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Malvasia: trocken und mineralisch

Eine der antiken, bedeutendsten Rebsorten im Collio.

Ein klassischer Wein zu Fischgerichten.

Trauben: Malvasia 100%

Typ: weiß

Farbe: Strohgelb

Bouquet: leicht aromatisch mit blumiger Note

Geschmack: trocken ausgebaut und angenehm mineralisch, man spürt Grapefruit, wilden Thymian und Mandeln am Gaumen, harmonische Säurestruktur

Weinbegleitung zu: Aperitif, leichten Vorspeisen und Suppen, eine perfekte Kombination zu Fischgerichten

Anbaugebiet: Novali, Cormons, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 2006

Durchschnittlicher Ertrag: 50 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Guyot

Datum der Ernte: Mitte September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahl tanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



FRUSCALZO

Pinot Bianco: delikat und mineralisch

Einer der wohl elegantesten Weine, ein Nektar für wahre Weinkenner.

Trauben: Pinot Bianco 100%

Typ: weiß

Farbe: Strohgelb mit leichten Goldreflexen

Bouquet: frische Brotkruste, intensiv

Geschmack: aromatisch und trocken am Gaumen, komplexe Aromen gelber Früchte, leichte Mineralik, raffinierte Struktur, delikate Säure

Weinbegleitung zu: vor allem eine hervorragende Begleitung zu Meeresfischen, auch zu gefüllten Teigwaren, Risotto, raffinierten Geflügelgerichten, Kaninchen und Kalb

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1965

Durchschnittlicher Ertrag: 45 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Casarsa

Datum der Ernte: Mitte September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahltanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Pinot Grigio: geschmeidig und charaktervoll

Ein perfekter Gleichklang von Geschmeidigkeit und Charakter, kreiert die Einzigartigkeit dieses klassischen Weines, wie die Erde, von der er stammt.

Trauben: Pinot Grigio 100%

Typ: weiß

Farbe: gelb mit Kupferreflexen

Bouquet: feines, fruchtiges Bouquet

Geschmack: intensiv, kraftvoller Körper, vollmundig, mineralische Töne im Nachklang, filigrane Säure

Weinbegleitung zu: Aperitiv, Pasta, leichten Suppen, Gerichten mit hellem Fleisch oder Meeresfischen

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1986-1987

Durchschnittlicher Ertrag: 60 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Casarsa

Datum der Ernte: Mitte September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahl tanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



FRUSCALZO

Ribolla Gialla: lebhaft und frisch

Ribolla Gialla, eine im Collio-Brda beheimatete autochthone Rebsorte, bevorzugt sonnige und gut durchlüftete Lagen. Man sagt: „er wächst, wo der Wind geboren wird.“ Eine Spezialität für Weinliebhaber!

Trauben: Ribolla Gialla 100%

Typ: weiß

Farbe: intensives Strohgelb mit goldgrünen Reflexen

Bouquet: Duft von reifen Birnen und weißen Blüten

Geschmack: leichte Zitrusaromatik, reife Ananas, lebhaft und frisch, angenehmes Säurespiel, ein leichter Trinkgenuß

Weinbegleitung zu: Aperitif, Pasta und Risotto, Gerichten mit hellem Fleisch oder Fisch

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio und Novali, Cormons, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1986-2006

Durchschnittlicher Ertrag: 50 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Guyot und Casarsa

Datum der Ernte: Mitte September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Säure: 6 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahl tanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Ribolla Gialla Brut: ein Schaumwein mit Klasse

Der Brut von der autochthonen Rebsorte des Collio, Ribolla Gialla, wird nach Charmat-Methode in mindestens sieben monatiger Reifung hergestellt und präsentiert sich mit einer feinen, samtigen Perlage.

Trauben: Ribolla Gialla 100%

Typ: weiß

Farbe und Perlage: zartes Stohgelb, feine, samtige Perlage

Bouquet: weißer Blütenduft mit delikater Hefe

Geschmack: als Brut werden die leichte Zitronenaromatik und Nuancen exotischer Früchte des Ribolla Gialla von einer feinen Perlage getragen, am Gaumen fein und ausgeglichen

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1986-2006

Durchschnittlicher Ertrag: 50 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Guyot, Doppio Ritorto, Casarsa

Datum der Ernte: Anfang September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in Edelstahl tanks bei kontrollierten Temperaturen und verbringt danach eine lange Reifezeit in Druckbehältern (Autoklave).



F R U S C A L Z O

Rosa Canina: Traminer aromatico mit intensivem Wildrosenduft

Dieser Traminer wächst auf einem Hang, in dem die Wildrosen blühen.

Trauben: Traminer aromatico 100 %

Typ: weiß

Farbe: sattes Gelb

Profumo: intensiv-aromatischer Duft nach Wildrosen

Geschmack: gut strukturiert, im Geschmack intensive Wildrosen und erstaunlich trocken

Weinbegleitung zu: Aperitif, Fischcarpaccio oder als Abschluss kombiniert mit delikaten Weichkäsesorten und auch weniger süßen Desserts

Anbaugebiet: Novali, Cormons, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 2006

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Guyot

Datum der Ernte: Ende September

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahltanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Sauvignon blanc: elegant und harmonisch

Schließ die Augen und lass dich vom Bouquet eines Hauchs von Lychee verführen, begleitet vom typischen Duft des Sauvignon.

Trauben: Sauvignon blanc 100%

Typ: weiß

Farbe: Strohgelb

Bouquet: Hollunderblütenduft, ein zarter, fast unmerklicher Anklang von weißen Rosenblättern

Geschmack: ein delikates Lycheearoma, gelber Paprika, die grünen, grasigen Noten des Sauvignon sind präsent aber diskret, gut integrierte Säure, weiche, harmonische Struktur, sanfter Abgang gleich einer zarten Liebkosung

Weinbegleitung zu: Aperitif, Spargelgerichten, Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, asiastischen Gerichten, Ziegenkäse

Anbaugebiet: Novali, Cormons und Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1986-2006

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Guyot und Casarsa

Datum der Ernte: Anfang September 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 6 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung und Klärung des Mosts durch Flottation. Danach beginnt die Reifung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 13° und 16° C in Edelstahl tanks. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in denselben Behältern ca. 8 Monate lang in Kontakt mit den feinen Sedimenten, die sich aus einem Komplex von Mineralsalzen, Säuren und inaktiven Hefen zusammensetzen, sich auflösen und die Struktur und Harmonie des Weines deutlich verbessern. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Verduzzo: honigduftend und samtig

Die autochthone Traube des Verduzzo wird in rot vinifiziert, was der Spätlese ein goldenes Karamellgelb verleiht.

Trauben: Verduzzo 100 %

Typ: weiß, Spätlese

Farbe: goldenes Karamellgelb

Bouquet: Honigduft, Bienenwachs und Akazienblüten umspielen die Nase

Geschmack: reife Marille und Haselnuss verbinden sich am Gaumen mit angenehm samtigen Tanninen

Weinbegleitung zu: ein typischer Dessertwein, vor allem zu trockenen Desserts, gut zu kombinieren auch mit Gorgonzola, Pate de Foie Gras oder Prosciutto mit Feigen

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1965

Durchschnittlicher Ertrag: 20 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Cordone Speronato

Datum der Ernte: Mitte Oktober 2016

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 15 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese, gefolgt von einer weichen Pressung, einer Vinifikation in rot und Klärung des Mosts durch Flottation. Unter mehrmaliger Battonage der autochthonen Hefen reift der Wein in Edelstahl tanks bei kontrollierten Temperaturen ca. ein Jahr lang. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Rotweine

Cabernet Franc: ein aromatischer Rotwein

Einer der gefragtesten Weine in unserer Region, mit seinem besonderen Geschmack nach Paprika, frischen Kräutern und Gewürzen.

Trauben: Cabernet Franc 100%

Typ: rot

Farbe: Rubinrot

Bouquet: Heu und Duft von dunklen Beeren

Geschmack: dunkle Fruchtaromen, angenehmer grüner Paprika am Gaumen, ausgewogene Tannine

Weinbegleitung zu: Rindfleisch, Wildgerichten wie Wildschweinragout und Hirsch, Pasta und würzigem Käse

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1985

Durchschnittlicher Ertrag: 50 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Casarsa

Datum der Ernte: Anfang Oktober 2016

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese. Nach dem Abbeeren kommen die Trauben für ca. 10 Tage zur Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer weichen Pressung, wonach der Most seine finale Reifung in den Edelstahltanks fortsetzt. In unserem Weingut bevorzugen wir eine lange Reifezeit. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Cabernet Sauvignon: ausgeglichen und harmonisch

Ein ausgewogener Wein mit einem harmonischen Körper und vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten.

Trauben: Cabernet Sauvignon 100 %

Typ: rot

Farbe: Rubinrot mit leichten Granatreflexen

Bouquet: schwarze Johannisbeere und süße Gewürze

Geschmack: Aroma von Waldbeeren und dunklen Kirschen, delikate Tannine, Vanille im Hintergrund, lang anhaltend im Abgang

Weinbegleitung zu: Pilzgerichten, Pasta, würzigem Käse, gegrilltem Fleisch, Wild und Lamm

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1986

Durchschnittlicher Ertrag: 45 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Cordone Speronato

Datum der Ernte: Mitte Oktober 2011

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese. Nach dem Abbeeren kommen die Trauben für ca. 10 Tage zur Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer weichen Pressung, wonach der Most seine finale Reifung in den Edelstahltanks fortsetzt. In unserem Weingut bevorzugen wir eine lange Reifezeit. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Merlot: würzige Tiefe

Ein Wein, der in den letzten Jahren wiederentdeckt wurde und auf keiner Weinkarte fehlen sollte.

Trauben: Merlot 100%

Typ: rot

Farbe: tiefes Rubin- bis Granatrot

Bouquet: würzig in der Nase, Waldbeerduft

Geschmack: Heidelbeeren und Johannisbeeren, leichte Noten von Leder und Balsamico, wenig Tannine, angenehmer Ausklang

Weinbegleitung zu: Aufschnitt, rotem Grillfleisch, Ossobuco, Wild, Käse mittleren Reifegrades

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1965

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Cappucina und Casarsa

Datum der Ernte: Mitte Oktober 2014

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese. Nach dem Abbeeren kommen die Trauben für ca. 10 Tage zur Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer weichen Pressung, wonach der Most seine finale Reifung in den Edelstahltanks fortsetzt. In unserem Weingut bevorzugen wir eine lange Reifezeit. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



FRUSCALZO

Rosso Bruno: schöne Finesse, lang anhaltend

Als Cuvee "Rosso Bruno" wird eine exklusive Auswahl der besten Jahrgänge von Merlot und Refosco abgefüllt. Das Hinzufügen eines geringen Anteils einer Trockenbeerenauslese aus denselben Trauben verleiht dem Wein mehr Geschmeidigkeit.

Trauben: Merlot 90% und Refosco 10%

Typ: rot

Farbe: sattes Rubin- bis Granatrot

Bouquet: aromatisches Bouquet mit feiner Vanillenote

Geschmack: Kirschen und Waldbeeren, dezente Noten von Leder und Balsamico, am Gaumen öffnet er sich geschmeidig, weich, vollmundig, gut strukturiert, elegant, zurückhaltende Tanninik, angenehmer Ausklang

Weinbegleitung zu: gebratenem und gegrilltem roten Fleisch, Wild, Käse mittleren Reifegrades

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1965 (Merlot), 1980 (Refosco)

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Cappucina und Casarsa

Datum der Ernte: Mitte Oktober 2012

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese. Nach dem Abbeeren kommen die Trauben für ca. 10 Tage zur Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer weichen Pressung, wonach der Most seine finale Reifung in den Edelstahltanks fortsetzt. In unserem Weingut bevorzugen wir eine lange Reifezeit. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.



F R U S C A L Z O

Refosco dal Peduncolo Rosso: feinwürzig – aromatisch

Eine der autochthonen Rebsorten der Friaul. Die Variante „dal Peduncolo Rosso“ gilt als die hochwertigste.

Trauben: Refosco 100%

Typ: rot

Farbe: Rubinrot mit granatfarbenen und violetten Reflexen

Bouquet: Bouquet von Brombeeren und reifen Heidelbeeren

Geschmack: delikate Aromen, gute Struktur, ausgeglichen, mit gut integrierten Tanninen, lang anhaltend, samtig im Abgang

Weinbegleitung zu: rotem Fleisch und Wild, Grillgerichten und reifem Käse

Anbaugebiet: Ruttars, Dolegna del Collio, Hanglage

Jahr der Anpflanzung: 1980

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Rebenerziehungssystem: Cappucina

Datum der Ernte: Mitte Oktober 2018

Ernte: Handlese

Alkoholgehalt: 13 %vol

Säure: 5,5 g/l

Philosophie des Anbaus: In Harmonie mit der Natur wird im Weinberg auf Herbizide und künstliche Dünger verzichtet. Die Düngung erfolgt mit Humus, der sich nach dem Mähen bildet, sowie mit natürlichem Dünger tierischer Herkunft.

Produktionstechnologien: Die Ernte erfolgt ausschließlich per Handlese. Nach dem Abbeeren kommen die Trauben für ca. 10 Tage zur Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer weichen Pressung, wonach der Most seine finale Reifung in den Edelstahltanks fortsetzt. In unserem Weingut bevorzugen wir eine lange Reifezeit. Nach der Tangentialfiltration wird die Abfüllung in Flaschen traditionell nach den Mondphasen ausgerichtet.