



Wein: Bianco **Lupi Terrae**

Trauben: 60% Malvasia Istriana, 30% Tocai friulano,
10% Verduzzo friulano

Produktionsgebiet: Friuli Grave

Die Trauben von Tocai friulano und Malvasia wurden getrennt gesammelt und nach einer kurzen Aufweichung sanft gepresst. Die Gärung erfolgte im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 15 Grad. Nachher wurde der Most auf der Hefesatzlagerung für ca. 12 Monaten verfeinert. Die Trauben von Verduzzo wurden nach der Ernte und Abbeerung 24 Stunden kalt eingeweicht und dann sanft gepresst. Der Most wurde in französischen Barriques vergoren, wo er auch die malolaktische Gärung gemacht hat. Nachher wurde er auf der Hefesatzlagerung für ca. 12 Monaten verfeinert.

Der Wein hat eine intensive Strohfarbe, Geruchsnoten von reifen Früchten, Honig, eine frische Note von Zitrusfrüchten und mit dem typischen Mandelnachhall von Tocai. Das Holz bringt eine Komplexität und eine Gewürznote dazu ohne zu dominieren. Der Wein ist wohlschmeckend und dicht mit einer guten Struktur und einem komplexen mineralischen Abgang.

Dieser Wein eignet sich gut zu Nudelgerichte, weissem Fleisch, schmackhafte Fischgerichte, gereiften Käse oder Schafskäse.

Servieren bei einer Temperatur von 13-14 Grad.

