

## 2015 Dessimis Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC MAGNUM

Vie di Romans | Friaul

Der Dessimis Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC von Vie di Romans ist ein außergewöhnlicher Vertreter seiner Rebsorte, geprägt von Terroir und einer unverwechselbaren Ausbaumweise. Die Trauben stammen aus dem gleichnamigen Einzellagen-Weinberg bei Mariano del Friuli, dessen 26 Jahre alte Reben auf kiesig-lehmigen Böden mit hohem Eisen- und Aluminiumoxidanteil wurzeln. Diese besonderen Böden verleihen dem Wein Struktur und Mineralität, während die Ausrichtung der Rebzeilen eine optimale Reifung begünstigt. Der Jahrgang 2015 war stabil und ausgeglichen: ein kühles Frühjahr, ein heißer Sommer mit kurzen Regenphasen. Eine harmonische Septemberlese brachten gesunde Trauben mit perfekter Balance zwischen Zucker und Säure – ideale Voraussetzungen für langlebige Weine.

Besonders macht den Dessimis das traditionelle Ramato-Verfahren: Der Pinot Grigio, die einzige Weißweintraube mit sowohl weißen als auch rötlichen Beeren, wird hier mit den Schalen vergoren. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische kupferne Farbe und gewinnt an aromatischer Komplexität. Die Maischegärung extrahiert nicht nur Farbe, sondern auch feine Gerbstoffe, die dem kraftvollen Körper eine elegante Würze und leichte Bitternoten verleihen. Nach schonender Kaltmazeration, einer dreiwöchigen Gärung bei niedrigen Temperaturen und neun Monaten Hefelager zeigt sich der Dessimis als dichter, cremiger und zugleich frischer Wein. Mit einer lebendigen Säure und großem Reifepotenzial bis zu 16 Jahren ist er ein Pinot Grigio von seltener Tiefe und Ausdruckskraft.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	kupferfarben
<b>Duft</b>	Birne, Brioche, geröstete Nüsse
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, ausgewogen, würzig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Feinhefe
<b>Trinkreife</b>	2025-2030
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

gegrilltes Rinderfilet, Kräutermarinade, Rosmarinkartoffeln

### Produzent

Das unerschütterliche Engagement der Familie Gallo für ihre Weinberge und Weine reicht über ein Jahrhundert zurück. Gianfranco Gallo, der das Weingut seit 1978 leitet, führte radikale und weit reichende Modernisierungen im Weinberg und im Keller durch. Diese Initiativen haben den Weinen von Vie di Romans in den letzten 20 Jahren den Stempel einer einzigartigen Persönlichkeit verliehen. Gefüllt und etikettiert wurde bei Vie di Romans das erst Mal 1978, seit 1990 wurden alle Weine aus verschiedenen Weinbergen getrennt produziert und 1992 wurde mit der Veröffentlichung des Jahrgangs 1990 der Brauch eingeführt, alle Weißweine erst zwei Jahre nach der Lese freizugeben. Opulent, ungeheuer kraftvoll und extrem lagerfähig durch die herausragende Struktur jedes einzelnen Weines ist der Weißweinspezialist Gianfranco Gallo ein Ausnahmewinzer im Friaul, der weltweit keine Vergleiche scheuen muss.

<b>Gründungsjahr</b>	1900
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	36 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	60 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	300 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinto Grigio, kleine Rebflächen mit Friulano, Malvasia Istriana, Riesling, Merlot und Pinot Nero

Vie di Romans | Loc. Vie di Romans, 1 | 34070 Mariano del Friuli (GO)