

2020 Glesie Chardonnay Friuli Isonzo DOC

Vie di Romans | Friaul

Der Vie di Romans Chardonnay Friuli Isonzo DOC ist ein Cru-Chardonnay aus dem Einzellagen-Weinberg „Vie di Romans“ in Mariano del Friuli, dessen Rebstöcke im Schnitt 24 Jahre alt sind. Die Reben wachsen dicht bepflanzt auf kiesig-lehmigen Böden mit rötlichem Ton, geprägt von Eisen- und Aluminiumoxiden. Die sorgfältige Handlese erfolgte Mitte bis Ende September 2023. Nach dem Entrappen und einer kühlen Vormaischestandzeit bei 8 °C vergor der Most über 20 Tage bei 16–19 °C mit ausgewählten Hefen. Der Ausbau erfolgte neun Monate auf der Feinhefe im Holz, ohne malolaktische Gärung, bevor der Wein weitere neun Monate in der Flasche reifte.



Im Glas zeigt der Vie di Romans Chardonnay sich kraftvoll und zugleich cremig, mit perfekt integrierten Holznoten, die Frucht und Struktur harmonisch einbinden. Am Gaumen verbinden sich reife gelbe Früchte, feine Röstaromen und eine lebendige Säure zu einem ausgewogenen, tiefgründigen Chardonnay, der traditionelle Eleganz mit moderner Präzision vereint. Das lange, komplexe Finale unterstreicht seine Größe und das vom Winzer selbst eingeschätzte Potenzial von 10 bis 20 Jahren. Ein herausragender Vertreter seiner Rebsorte und ein Wein, der mit jeder Reifephase neue Facetten offenbart.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Birne, Vanille, Butter
Geschmack	mittlere Säure, ausgewogen, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2025-2037
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Als Solist, zu gereiftem Weichkäse, zu gegrilltem Fleisch und fettreichen Fischgerichten.

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 erste 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.

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

