

2023 Malvasia DOC Friuli

Vendrame | Friaul

Dieser 100%ige Malvasia zeigt sich frisch und angenehm aromatisch im Glas. Der Duft ist zwar fruchtig, allerdings bleibt er angenehm zuückhaltend-elegant mit Noten von weißen Pfirsichen, Kräutern und weißen Blüten. Am Gaumen ist er mit nur 1,8 g Restzucker trocken und durch die mittlere Säure lebhaft. Die Trauben für den Malvasia wachsen in Passariano und werden nach der Lese 24 Stunden auf den Schalen marzeriert, bevor sie sanft abgepresst und bei 16°C vergoren werden. Danach lager er für 6 Monate mit regelmäßiger Battonage auf der Feihefe und kommt nach weiteren 2 Monaten auf die Flasche. Speiseempfehlung Ein hervorragender Begleiter zu Risotto mit Fisch, Meeresfrüchten und Gerichten mit weißem Fleisch.



Sensorik

| | |
|------------------|----------------------------------|
| Farbe | sonnengelb |
| Duft | Kräuter, weißer Pfirsich, Blüten |
| Geschmack | duftig, saftig, belebende Säure |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 8-12°C |

Speiseempfehlung

Rindertatar, helles Fleisch, sahnige Saucen

Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, klutiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verlehen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon, Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Gründungsjahr | 1968 |
| Anzahl der Mitarbeiter | 2 Angestellte, 2 Inhaber |
| Rebfläche | 50 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 35 000 |
| Rebsortenspiegel | 70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo |

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo