SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Malvasia DOC Friuli

Vendrame | Friaul



Der Malvasia 2024 von Vendrame ist ein trockener, aromatischer Weißwein aus dem Friaul, der Frische, feine Frucht und Würze sehr verbindet. Die Trauben stammen aus der DOC Friuli rund um Passariano, wo Vendrame seine Malvasia-Reben auf typischen, steinigen Böden kultiviert und damit ein klares, regional geprägtes Profil anstrebt. Nach der Lese werden die Trauben entrappt, sanft gequetscht und für etwa 24 Stunden auf den Schalen mazeriert, bevor der Most schonend abgepresst und bei kontrollierten 16 °C vergoren wird. Anschließend reift der Malvasia rund sechs Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank mit regelmäßiger Bâtonnage und wird etwa acht Monate nach der Ernte auf die Flasche gebracht.

Im Glas zeigt sich der Malvasia zitronengelb und duftet frisch und aromatisch, jedoch angenehm zurückhaltend, mit Noten von weißem Pfirsich, Kräutern und weißen Blüten. Am Gaumen ist er trocken, saftig und lebhaft, getragen von einer belebenden Säure und zarter Würze.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2029
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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN