

Collio Bianco DOP Fosarin 2024

Ein Ausbund an Stoff und Eleganz, Frucht und Säure, mineralisch, lang

Winzer: Ronco dei Tassi
Region: Friaul
Rebsorte: 50% Pinot Bianco, 30% Friulano, 20% Malvasia
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank und Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Kalbfleischgerichten, Perlhuhn und Taube, auch zur asiatischen Küche

0.75 l – Bestellnummer 10324

Gambero: 3/3 Gläsern

Ronco dei Tassi
Friaul

Das Weingut wurde 1989 von Fabio Coser und seiner Ehefrau Daniela gegründet. Der junge Fabio galt damals schon als hervorragender Weinmacher und Experte für elegante, geschliffene Friulaner Weine. Im Herzen des Collio Gorizano in der Gemeinde Cormòns kaufte das Ehepaar knapp 10 Hektar beste Lagen. Die Weinberge liegen auf 140-200 m Seehöhe an der Grenze zum Naturschutzgebiet Plessiva, reich an Pflanzen und mit einer Vielzahl an wild lebenden Tieren, die hier ungestört ihren idealen Lebensraum finden. Der Firmenname Ronco dei Tassi bezieht sich zum einen auf das Vorkommen von Dachsen, tassi, die in der Zeit der Traubenreife gerne die süßen Trauben fressen, und zum anderen auf die terrassenförmigen Weinberge, genannt ?ronchi?. Der Betrieb ist auf 30 Hektar gewachsen, wobei 18 mit Weingärten wie aus dem Bilderbuch bepflanzt sind und der Rest aus Wäldern besteht. Mit den beiden Söhnen Enrico und Matteo ist die nächste Generation bereits voll im Betrieb integriert. Knapp 110.000 Flaschen Wein verlassen jährlich die Kellerei in alle Welt.

Abbildung unverbindlich