

Cicinis 2014

DENOMINATION:

Collio DOC

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

Höhe: 153 m über dem Meeresspiegel

Lage: variiert von Süd nach Nord

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

Pflanzdichte: 6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 60 Doppelzentner

Weinlesezeit: letzte Augustwoche und zweite September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: französische Eichenbarriques, 20% Erstbelegung und 80% Zweitbelegung

Gärungstemperatur: 18°C

Gärungsdauer: 20 Tage

Dauer der Maischegärung: nur in geringer Menge

Ausbaubehälter: 60% französische Eichenbarriques, 40% eiförmige Zementtanks

Ausbaudauer: 8 Monate in Barriques und Zementtanks, 2 Monate Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 14,0% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Strohgelb mit glänzenden, grünen Reflexen. Die Nase bezaubert er mit einem intensiven, berauschenden Duft von Salbei, Buchs und gelber Paprika, der mit Noten von weißem Pfirsich, Eukalyptus und würzigen Einschlägen von Ingwer und Vanille untrennbar verschmilzt. Am Gaumen offenbart er umgehend seine typische Säure als Zeugnis eines frischen Sommers in den höheren Breitengraden, mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Ein konzentrierter und langer Wein von großartiger Mineralität, die der „Ponca“ entspringt, dem charakteristischen Boden des Weinbergs Cicinis.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ideal zu Krustentieren und Gerichten mit mittelfettem Fisch, sowohl im Ofen gebacken wie auch gedünstet. Ganz vorzüglich auch zu Pasta oder Reis mit aromatischem Gemüse, Pilzen oder Trüffel.

