



Collio Bianco DOP Fosarin 2016

Ein Ausbund an Eleganz, facettenreiche Frucht, elegante 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 zu Risotto

0.75 l – Bestellnummer 10316

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 Goriziano in der Gemeinde Cormons 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.