

# ottoVino adviseert....



## Castello di Spessa Friulano



### Druivensoorten

Friulano



### Herkomst

Friuli Isonzo DOC



### Beschrijving

Na een zorgvuldige persing vindt een temperatuur gecontroleerde gisting plaats. Daarna blijft de wijn tot aan maart in de RVS tanks op zijn 'lees' rijpen.



### Proefnotitie

In de geur tonen van bloemen en fruit met ondertonen van de plant blauwewegen en roos. De smaak is vol, elegant, complex. Een verfijnde wijn met een lange afdronk.



### Wijn & spijs

Gestoomde (zee)vis, risotto met vis, spaghetti met vis (bijvoorbeeld rode mul), tagliatelle met vis en saffraan, tarbot of bijvoorbeeld een mooie bouillabaisse.



### Productie methode

Regulier



# Castello di Spessa

## Friulano



### Over het wijnhuis

Het kasteel, Castello di Spessa, ligt in de plaats Capriva del Friuli. Dit plaatsje ligt in de streek Collio, waar de beste wijnen van de Friuli vandaan komen. Iets daaronder ligt de Collio DOC en daar weer onder de Friuli Isonzo DOC. In beide gebieden heeft Castello di Spessa haar twee wijngaarden. Beide regio's hebben eigen grondsoorten met de daarbij behorende karakteristieken.

Op de heuvels van de Collio heeft Castello di Spessa 28 hectare wijngaarden. Deze bodemsoort bestaat voornamelijk uit een gelagerde samensmelting van mergel en zandsteen. Deze bodem bevat door de duizenden jaren heen rijke mineralen en micro-elementen.

De wijnen uit de Collio heuvels kenmerken zich als volgt ;

De wijnen hebben een romig en fluweel karakter en mondgevoel. Dit komt door de mergel en de zandsteen.

De wijnen zijn breed en hebben een complexe geur door de hoogte waar ze zijn aangeplant.

Ze hebben veel structuur en hebben een lang leven voor de boeg, met andere woorden ze kunnen goed opgelegd worden. Dit komt met name door de hogere alcoholische inbreng in de wijn.

