

Friulano

Rocca Bernarda

Op een gegeven moment zit je aan je bergbeekjesverzadigingspunt, maar hebben wij een wijn in het assortiment die meer bergbeekjesachtig is dan deze? Ik denk het niet. De Friulano van Rocca Bernarda is ragfijn, scheermesscherp, heerlijk zuiver en slank en met aroma's van kaffir en dille.

Druivensoort Friulano

Herkomst: Friuli, Italië

Wijngaard

De wijngaarden van [Rocca Bernarda](#) liggen bovenin de Colli Orientali, aan de voet van de Julische Alpen van Slovenië. Deze ligging beschermt de wijngaarden tegen de snijdend koude Bora wind uit de Balkan hoogvlakte. De hoogte is hier rond de 300 meter. De planten staan met een dichtheid van zo'n 5500 stokken per hectare voornamelijk guyot gesnoeid dwars op de hellingen. Het zijn spectaculaire terrassen die zijn aangeplant op zeer oude bodems die zo'n veertig miljoen jaar geleden werden gevormd. In de bodem zit veel marmer en zandsteen.

Vinificatie

De wijn vergist op staal onder reductieve omstandigheden en koele temperatuur en rust na de gisting nog 6 maanden op de lie.

Achtergrond

Rocca Bernarda is zo'n instituut waar de tijd ongemerkt aan voorbij gaat. Zij doen al honderden jaren hun ding en gaan daarbij eerder uit van hun eigen kennis en ervaring dan van vluchtige zaken als "de markt". Wij waren dan ook blij om te merken dat de wijnen eigenlijk nauwelijks waren veranderd ten opzichte van de laatste keer dat we ze proefden, bijna twintig jaar geleden!



Lees hier meer over deze producent die na 18 jaar teruggekeerd is in ons assortiment![Rocca Bernarda](#).

De Friulano is online verkrijgbaar in de [Arisz et al. webshop](#)

Herkomst

