

## Friulano, Torre Rosazza

Friulano, tidigare Tocai Friulano, är sannolikt den mest kända druvan från Friuli sida vid sida med Pinot Grigio. Inte konstigt kanske eftersom den är den mest odlade druvan i regionen. Den ger viner som är förhållandevis fylliga samtidigt som de är eleganta och komplexa med blommiga inslag och snygga mineraltoner. Doft och smak är generös, och för de flesta som varit barn i sommarsverige påminner doften om Piggelin, om än i en lite elegantare tappning. Lokalt dricks vinet gärna till rätter på sparris som matchar de subtila örtiga tonerna i vinet.



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	Friulano 100 %
<b>Alkoholhalt</b>	13,5 %
<b>Produkttyp</b>	Vitt vin
<b>Ursprung</b>	Friuli Colli Orientali DOC
<b>Producent</b>	Torre Rosazza
<b>Altitud</b>	130-170 möh
<b>Jordmån</b>	Märgel och sandsten
<b>Skördeuttag</b>	6000 kg per hektar
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Jäsning sker på temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål
<b>Utveckling och lagring</b>	Vinet vilar på sin jästfällning i fyra månader innan buteljering, minst två månader på flaska innan försäljning

### Kommentar

**Färg:** Ljust gul med gröna reflexer

**Doft:** Ren, elegant och tydlig doft med toner av gula blommor, päron och piggelin.

**Smak:** Elegant och generös smak med frisk syra. Drag av gröna äpplen, gula blommor, jasmine och piggelin i tropisk stil. Vinet ger ett livligt intryck med krispig syra och med tydliga mineraltoner i avslutningen.

**Passar till:** En klockren aperitif med sin friska stil med blommiga inslag, men prova gärna också till charkuterier från regionen, som San Daniele-skinkan. Dricks lokalt också till sparrisrätter, mellanlagrade ostar, skaldjur och fiskrätter. Prova till en peccorinorisotto med fräst grönkål och färska örter. Enastående till alla typer av skaldjur, naturella eller grillade.

### Torre Rosazza

Vingården Torre Rosazza består av dryga 110 hektar varav 90 hektar utgörs av vinodlingar. Hela egendomen ligger i den berömda underregionen Colli Orientali i Friuli, Italiens främsta vitvinsregion. I mitten av 1970-talet köptes gården av Genagricola, ett företag specialiserat på jordbruksprodukter. Detta skedde under en period då stora delar av den italienska vinindustrin var under välbehövlig omvandling. En kvalitetsomvandling där Torre Rosazza tillhörde pionjärerna och gör det än idag. I och med uppköpet kunde gården investera i modern teknik och kunskap, både vad gäller arbetet i vinfälten och i källaren. En omfattande analys av egendomen gjordes för att hitta de bästa lägena samt för att matcha rätt druva med rätt jordmån. Resultatet lät inte vänta på sig. Torre Rosazzas viner är framställda på ursprungstypiska druvor och har en imponerande koncentration och längd utan att tappa i elegans. Egendomen är relativt stor, men endast en liten del av de odlade druvorna används till gårdens "cru-viner" som bär namnet Torre Rosazza. Varje årgång väljer man ut endast de bästa druvorna från hela egendomen för att använda till dessa viner, en lyx förunnat endast ett fåtal producenter. Följden blir fantastiska viner till rimliga priser. Idag lyckas man kombinera regionens långa vinmakarkultur med modern teknik. Dessutom med odlingar belägna på den berömda Rosazza-kullen, där de allra bästa lägena i regionen finns.