

Nom	Mali
Millésime	2022
Producteur	Nikolas Juretic
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, légèrement épicé, très minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	100% friulano
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description Le vignoble s'étend sur environ deux hectares et est composé de plants de plus de 50 ans d'âge. La vigne est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique et de la permaculture. On y retrouve principalement des cépages autochtones : Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit et une petite partie de Pinot Blanc, ainsi que du Pinot Grigio et du Chardonnay dans les vignobles de San Floriano.

La conduite est traditionnelle en Guyot double. La densité de pieds à l'hectare est très faible, entre 2 500 et 3 500 pieds, et les plants poussent librement en été : toutes les feuilles sont conservées pour protéger les grappes du soleil. L'herbe est rarement coupée afin de permettre la production des graines et de favoriser la diversité des plantes et des insectes dans le vignoble. Toutes les parcelles sont situées à proximité ou en bordure de forêt, ce qui favorise la diversité des espèces végétales et animales présentes.

Les raisins sont récoltés très mûrs vers la mi-septembre. Les vendanges sont manuelles, ce qui nous permet de les apporter à la cave frais et soigneusement sélectionnés. Les raisins sont vendangés entiers, sans égrappage, et la macération pelliculaire est à la base de la fermentation spontanée et de l'extraction des substances qui confèrent aux vins un caractère unique. Après le début de la fermentation (et quelques jours de macération), les raisins sont pressés et le moût est transféré en fûts de bois ou en cuves béton. Après un long séjour sur lies, les vins sont mis en bouteille sans filtration et avec un apport minimal de sulfites. Ces opérations simples permettent aux vins de se conserver longtemps en bouteille. Des vins qui ont besoin de temps pour être dégustés et appréciés.

Pur Tocai Friulano d'un vignoble planté en 1968 dans le cru Montona sur la colline Quarin. Entouré de forêts et exposé à l'est, le vignoble bénéficie du vent frais de la Bora. Les vendanges sont toujours tardives afin d'obtenir une maturation maximale et un peu de botrytis. Macération de quelques jours avec les rafles et élevage en cuve béton. De beaux arômes grâce à la fraîcheur du climat et une forte sapidité grâce aux vieilles vignes enracinées dans le sol de Ponka...

Servir sur poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux, Umami

