

Naam	Mali
Jaartal	2022
Producent	Nikolas Juretic
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Venezia Giulia
Druivensoorten	100% friulano
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving De wijngaard strekt zich uit over zo'n twee hectare en bestaat uit stokken van meer dan 50 jaar oud. De wijnstokken worden geteeld volgens biologische landbouwprincipes en permacultuur. Je vindt er voornamelijk inheemse druivensoorten zoals Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit en een klein beetje Pinot Blanc, evenals Pinot Grigio en Chardonnay in de wijngaarden van San Floriano.

De teelt volgt de traditionele dubbele Guyot-methode. De dichtheid van de stokken is laag, tussen de 2.500 en 3.500 per hectare, en in de zomer groeien de planten vrij: alle bladeren blijven behouden om de druiven tegen de zon te beschermen. Het gras wordt zelden gemaaid om de zaadproductie te stimuleren en de biodiversiteit van planten en insecten te bevorderen. De percelen liggen dicht bij of aan de rand van een bos, wat de biodiversiteit van planten- en diersoorten ten goede komt.

De druiven worden halverwege september, op het hoogtepunt van hun rijpheid, met de hand geoogst. Zo kunnen ze vers en zorgvuldig geselecteerd naar de kelder worden gebracht. De druiven blijven geheel, zonder ontsteeling, en de schilweking is essentieel voor de spontane fermentatie en de extractie van stoffen die de wijnen hun unieke karakter geven. Na enkele dagen maceratie en het begin van de fermentatie worden de druiven geperst en het most overgebracht naar houten vaten of betonnen cuves. Na een lange rijping sur lie worden de wijnen gebotteld zonder filtratie en met minimale sulfieten. Dankzij deze eenvoudige, maar doordachte werkwijzen kunnen de wijnen langdurig rijpen in de fles. De wijnen van Nikolas Juretic hebben dan ook enkele jaren nodig om hun volledige potentieel te bereiken.

Pure Tocai Friulano van een wijngaard aangeplant in 1968 in de cru Montona op de heuvel Quarin. Omringd door bossen en oostelijk georiënteerd, profiteert de wijngaard van de frisse Bora-wind. De oogst gebeurt altijd laat om een maximale rijpheid en een vleugje botrytis te verkrijgen. Enkele dagen maceratie met de steeltjes, gevolgd door rijping in betonnen cuves. Mooie aroma's dankzij het frisse klimaat en een uitgesproken ziltigheid door de oude stokken die diep geworteld zijn in de Ponka-bodem...

Serveren bij

gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas, Umami

