

Naam	Toc di Montone
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Nikolas Juretic
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, prominente zuren
Appellatie	IGT Venezia Giulia
Druivensoorten	90% tocai friulano, 5% picolit, 5% malvasia istriana
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. Le Mont is de meest frisse cru van de regio met een heerlijke, frisse zuurgraad. De neus is bloemig, met gekonfijte citrusvruchten en een ziltige toets in de mond. Nauwkeurig gevinifieerd, zonder overbodige toevoegingen, brengt hij de volledige complexiteit van het Friuliaanse terroir tot uiting. Perfect bij zeevruchten, vis of verfijnde Aziatische gerechten.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	Montona, colline Quarin - noord-oostelijke expositie.
Opbrengst	35 hl/ha - 3.000 wijnstokken/ha.
Oogst	Tweede helft van september.
Vinificatie	De druiven worden met de hand geplukt in kleine kistjes. Ze worden met de voeten geperst zonder ontsiepen. Na de oogst begint de maceratie in betonnen cuves. De fermentatie start spontaan en de maceratie duurt slechts 2 dagen. Na de persing gaat de fermentatie verder en rijpt de wijn 11 maanden in betonnen cuves. Na het bottelen, met een minimale toevoeging van SO ₂ , rust de wijn nog 6 maanden voordat hij te koop wordt aangeboden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	11 maanden in betonnen cuves.

