



UCELÙT IGP

Name rebsorte:
Ucelùt

Traube:
weiße beere

Bezeichnung:
I.G.P. Venezia Giulia

Anbaugebiet:
Friuli Grave - Hügel im Vorland des Westlichen
Friauls - Provinz Pordenone - Region F.V.G.-
Italien

Boden:
mittelschwer

Erziehungssystem:
doppelter und einfacher Guyot-Schnitt; dichte
4000 Rebstöcke pro Hektar; knospentragend:
12 - 14 pro Wurzelstock

Ertrag:
60 - 70 Doppelzentner pro Ha

Ort:
Valeriano, Pinzano al Tagliamento e Castello
del Friuli.

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:
Ucelùt

Farbe:
goldgelb

Bukett:
blumig (Akazie, Glycinie, Bienenwabe), intensiv

Geschmack:
Lieblich, warm, weich, harmonisch

Serviervorschlag:
meditationswein oder Dessertwein ideal für
Feingebäck (Blätterteig- und Mandelgebäck);
auch mit reifem Käse oder Kräuterkäse, Fei-
genmarmelade

Temperatur service:
8-10 Grad

