

VISINTINI



L'aroma del Friuli

Az. Agr. Visintini Andrea di Visintini Oliviero, Cinzia e Palmira s.s.

Via Gramogliano 27 – 33040 Corno di Rosazzo (UD) – Italia

Tel/Fax. +39.0432.755813

email: info@vinivisintini.com - - Sito web: www.vinivisintini.com

Unser Unternehmen Visintini Andrea s.s. ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb. Seit 1973 widmet sich unsere Familie der Weinherstellung und gibt von Generation zu Generation das lange erworbene Wissen und die Leidenschaft für die Weinreben weiter. Man kann sagen, der Wein liegt uns im Blut. Und das ist die beste Voraussetzung für herausragende Qualität.

Nachhaltiger Genuss

Guter Geschmack muss reifen. Wenn jemand darüber Bescheid weiß, dann sind wir es. Seit Generationen widmen wir uns einer Leidenschaft, die hier im Friaul fruchtbaren Boden findet. Man schmeckt, dass unsere Weine Tradition haben, dass wir uns die Zeit nehmen, sie weiterzuentwickeln. Die Umstellung auf die Produktion nach biologischen Richtlinien ist für uns daher kein Luxus, sondern selbstverständlich: weil wir nur das Beste wollen. Dieses ökologische Bewusstsein ist die Voraussetzung für die exzellente Qualität unserer Trauben und bedeutet mehr Aroma, mehr Genuss und mehr Geschmack.

Unsere Weine sind eine Hommage an die Rebe und ein Gedicht für den Gaumen.

Die Verbundenheit zur Natur und die Sinnlichkeit, die im Erlebnis unserer Produkte steckt, möchten wir auch mit unseren neuen Etiketten teilen. Von leichter Hand gezeichnet und koloriert stehen sie für die Persönlichkeit und die individuelle Geschmackserfahrung des jeweiligen Weines. Unsere mit viel Hingabe produzierten Weine sind etwas Besonderes und verdienen deshalb auch in der Präsentation eine besondere Behandlung. Der Genuss unserer Weine beginnt nun schon beim Blick auf die Flasche, beim Anblick der Früchte und Blüten, deren Aroma sich am Etikett bereits erahnen lässt und auf die Produktion im Einklang mit der Natur verweist. Wir nehmen uns Zeit, damit der Genuss unserer Weine nicht nur für den Moment ist, sondern schon vor dem Öffnen der Flasche beginnt und auch wenn die Flasche leer ist, in Ihrer Erinnerung fort dauert. Denn auch das ist für uns nachhaltiger Genuss.

Mildes Klima

Der Boden der Colli Orientali del Friuli ist unsere Heimat und die Basis unserer Arbeit. Generation für Generation haben die Visintini hier ihre Weinstöcke angebaut. Und wir können uns glücklich schätzen, denn unser Wein profitiert vom günstigen Sonneneinfall in Gramogliano und einem optimalen, milden Mikroklima mit Jahresmittelwerten von 13°C: die Nähe zum Meer, welches nur 25 Kilometer entfernt ist und die Hügel von S. Biagio, die vor den Nordwinden schützen, machen aus dem Gebiet im Friaul eines der besten Gebiete für den Weinbau. Im Vergleich zu anderen Gebieten reiben die Weinstöcke hier früher aus und die Trauben reifen zeitiger.

Fruchtbare Böden

Die wichtigsten Anbauggebiete von Corno di Rosazzo sind Noax und die Hügel von Gramogliano, wo unser Weingut Visintini Andrea liegt. Die Hügelböden von Corno di Rosazzo bestehen aus ozeanischem Mergel gemischt mit Sandstein. „Ponca“, wie Mergel auf Friaulisch heißt, gilt als die beste Erde für den Hügelweinanbau. Da er wasserabweisend ist, läuft das Regenwasser oberflächlich mit einer leichten Erosion ab und bildet kleine Täler, in denen Wasserläufe fließen. Um die Zerbröckelung der Mergelböden und die Unterspülung der Weinstöcke zu verhindern, müsste man die Hügel terrassieren, sie werden deshalb auch „Ronchi“ (Terrassen) genannt. Die Flachlandböden, die noch zur Zone des D.O.C. der Colli Orientali gehören, bestehen aus Kies gemischt mit einer sandig-lehmigen Materialschicht.

Der Weinkeller

Wir sehen uns einer Tradition verpflichtet und schätzen das Alte wert, während wir gleichzeitig in die Zukunft blicken. Darum ruhen wir uns nicht auf unserem Erfolg aus, sondern investieren in die Qualität unserer Weine und unseres Weingutes. Bei der Renovierung unseres Weinkellers wurden beispielsweise die alten Bottiche durch wärme-klimatisierte Behälter aus rostfreiem Stahl ersetzt, die eine optimale Überprüfung der Gärungstemperatur erlauben. Ein Keller für Barrique-Weine sowie ein Flaschenlager im Kellergeschoss wird gebaut und das alte Landhaus renoviert. Wir versuchen stets, unsere Weine noch ein bisschen besser zu machen - weil wir lieben, was wir tun. Tradition, Qualität, Sinnlichkeit

Unsere Weinsorten

Unser Betrieb baut Weinstöcke autochthoner – also einheimischer – Herkunft an, wie den Friulano, die Ribolla Gialla, den Verduzzo Friulano, Malvasia, Pignolo, den und den Refosco dal Peduncolo Rosso, sowie nicht einheimische Rebsorten wie den Pinot Grigio, den Pinot Bianco, den Sauvignon, den Traminer Aromatico, den Moscato Giallo, den Riesling, den Merlot, den Cabernet und den Franconia. Ein kleiner Teil der Sorten von Verduzzo Friulano und Merlot ist dazu bestimmt, in Holzfässern zu reifen, ein Verfahren, das diesen Weinen ihr unverwechselbares Aroma verleiht. Während ein anderer kleiner Teil von Friulano und Pignolo für Mazeration und Gärung in Anfora bestimmt ist.

Aus Liebe zur Qualität

*Ein Land & So Viele Aromen Weiß
Unsere trockenen Weißweine*

*Friulano - Pinot Grigio
Pinot Bianco - Sauvignon - Ribolla Gialla - Malvasia
Traminer Aromatico - Riesling Bianco cuvée*



*Unsere süßen Weißweine
Verduzzo Friulano - Moscato Giallo*



Friulano



Farbe: strohgelb, zu Grün neigend
Duft: blumig, fruchtig mit typischer Note, die an Mandeln erinnert
Geschmack: trocken, würzig, fruchtig (Apfel, Mandel) im allgemeinen mit mäßiger Säure

Gerichte: als Aperitif; eignet sich ausgezeichnet als Begleiter zu San Daniele Schinken, zu hart gekochten Eiern, zu gekochtem Spargel, zu Eiern und wilder Zichorie, zu Eierkuchen mit Kräutern und Risotto, zu Gerste mit Bohnen.

Pinot Grigio



Farbe: strohgelb, zu Kupferfarbe tendierend
Duft: intensiv, blumig (Akazienblüten); erinnert an Früchte wie Birnen und Äpfel
Geschmack: trocken, körperreich, frisch, mit fruchtigen Noten

Gerichte: harmoniert mit Fischgerichten, Pasta mit roten Soßen mit Kartoffelknödeln, mit Fleischsaft und weißem Fleisch sowie Salame.

Pinot Bianco



Farbe: strohgelb
Duft: fruchtiges Aroma (Ananas, Banane; von weißen Blumen)
Geschmack: fein und elegant, trocken, körperreich und samtig, harmonisch

Gerichte: als Aperitif; ein ausgezeichneter Begleiter zu vielen fleischlosen Vorspeisen, zu Suppen, Eier- oder Fleischgerichten.

Sauvignon



Farbe: strohgelb
Duft: aromatisch, erinnert an Pfirsich, Salbei, Holunder, Paprika und Tomatenblätter erinnert
Geschmack: trocken, körperreich

Gerichte: als Aperitif; passt zu würzigen ersten Gängen, Creme und Gemüsesuppe, zu Schinken und Käse von mittlerer Reife.

Ribolla Gialla



Farbe: strohgelb
Duft: frisch, blumig (nach Zitrusfrüchten)
Geschmack: trocken, mit mäßiger Säure
Gerichte: harmoniert sehr gut mit kalten Vorspeisen, mit Suppen (besonders Cremesuppen) und ersten Gängen auf Gemüsebasis sowie mit Fisch.

Malvasia



Farbe: strohgelb
Duft: aromatisch, erinnert an Gewürze wie Zimt, Muskatnuss, Pfeffer
Geschmack: trocken, angenehm aromatisch
Gerichte: als Aperitif, passt ausgezeichnet zu Fischgerichten, (gegrillte Sardinen, Meeräsche), zu Krustentieren, zu Pasta, Risotto; zu Gemüsesuppen.

Traminer Aromatico



Farbe: intensiv strohgelb
Duft: intensiv aromatisch (nach Rosen)
Geschmack: intensiv, körperreich
Gerichte: passt sehr gut zu Rohschinken aus Sauris, zu geräucherter Forelle und Lachs, zu Fisch mit Soßen, zu würzigem Käse oder zur Trüffelsuppe.

Riesling



Farbe: strohgelb
Duft: unverkennbar, nach Kräutern, Südfrüchten und Feldblumen
Geschmack: trocken, würzig und leicht säuerlich
Gerichte: ein vorzüglicher Begleiter zu Muscheln, Krustentieren, zu Fisch, zu Nudelgerichten und zu weißem Fleisch ohne Gewürze.

Bianco



Farbe: strohgelb
Duft: komplex, aromatisch
Geschmack: trocken,
körperreich, aromatisch, würzig

Gerichte: harmoniert
ausgezeichnet mit feinen
Suppen, mit weißem Fleisch,
mit Fisch.

Verduzzo Friulano



Farbe: intensiv goldgelb
Duft: intensiv fruchtig (Honig,
Akazienblumen)
Geschmack: süß, leicht
tanninhaltig, körperreich

Gerichte: harmoniert ausgezeichnet
mit pikantem Käse oder
Kleingebäck, passt ebenso zu
Gubana oder zu Kürbisknödel mit
Butter und Zimt.

Moscato Giallo



Farbe: goldgelber Weißwein
Duft: Muskat
Geschmack: süß, aromatisch

Gerichte: zu Süßspeisen, ein
echter Meditationswein. matic

*Natur & Charakter rot
Unsere rotewines*

*Franconia - Cabernet
Merlot
Refosco dal Peduncolo Rosso
Rosato*



Franconia Cabernet

Merlot

Refoso dal Peduncolo Rosso



Farbe: rubinrot
Duft: unverfälschter, etwas grasiger Duft
Geschmack: leicht körperreich und tanninhaltig

Gerichte: passt zu weißem und rotem Fleisch und rustikalen Gerichte.

Farbe: rubinrot
Duft: intensiv grasartiges Aroma
Geschmack: trocken, tanninhaltig
Gerichte: ein harmonischer Begleiter zu Wild, zu Schweinefleisch, zu gegrilltem rotem Fleisch, zu warmem Roastbeef mit Polenta im Ofen überbacken, zu Wildente vom Spieß, zu Kalbsstelze im Ofen überbacken, zu Schmorbraten mit Cabernet und hartem Käse.

Farbe: rubinrot
Duft: nach Rotfrüchte, volles und lebhaftes Aroma
Geschmack: voll, würzig, trocken, tanninhaltig

Gerichte: sehr gut geeignet zu Gnocchi und Tagliatelle mit Hasensoße, zu gegrilltem Schweine- und Rindfleisch, zu Pasta und Bohnen mit Rohschinken, zu Huhn, Kaninchen, Ente im Ofen überbacken, zu Salame und rustikaler Sopressa.

Farbe: rubinrot, mit violetten Reflexen
Duft: vollmundig, unverfälscht, erinnert an Waldfrüchte und Brombeeren
Geschmack: trocken, leicht tanninhaltig, angenehm bitter
Gerichte: passt ausgezeichnet zu fettem Fleisch, Stelze, zu Schlackwurst mit Rüben, zu Wild, zu Jota (Suppe mit Bohnen und Sauerkraut) und den rustikalen Gerichten der friulanischen Küche.

Rosato



*Reserven
Azienda Visintini*

*Friulano Toriòn
Verduzzo Friulano Riserva Toriòn
Merlot Riserva Toriòn
Pignolo*

Farbe: rubinrot

Duft: nach Rotfrüchte, volles und lebhaftes Aroma

Geschmack: voll, würzig, trocken, tanninhaltig

Gerichte: sehr gut geeignet zu Gnocchi und Tagliatelle mit Hasensoße, zu gegrilltem Schweine- und Rindfleisch, zu Pasta und Bohnen mit Rohschinken, zu Huhn, Kaninchen, Ente im Ofen überbacken, zu Salame und rustikaler Soppresa.

Friulano Riserva

Verduzzo Friulano Riserva Toriòn

Merlot Riserva Toriòn

Pignolo



Intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

In der Nase riecht es nach Apfel und weißen Blüten.

Der Geschmack ist trocken, fruchtig und mit moderater Säure.

Passend zu gewürztem Rohschinken mit gebackenem Spargel im Ofen, mit Kräuter-Kräuterschälchen, Kräuterkruste (Thymian, Oregano, Majoran) und mit weißem Fleisch im Ofen oder auf dem Grill. Intense



Farbe: intensiv goldgelb

Duft: intensiv, vollmundig, duftet nach getrocknetem und gekochtem Obst

Geschmack: süß, körperreich, tanninhaltig

Gerichte: harmoniert wunderbar mit pikantem Käse.



Farbe: intensiv rubinrot

Duft: würzig, erinnert an Obst (Marasca) und Vanille

Geschmack: voll, körperreich, trocken

Gerichte: ein ausgezeichneter Begleiter zu Wild, zu gegrilltem Fleisch und zu gereiftem Käse (Grana Padano, Montaiostaveccchio,...)



Farbe: intensives rubinrot, mit violetten Reflexen

Duft: von Früchten wie Zwetschken und Kirschen, sowie köstliche Noten von Vanille und Kakao

Geschmack: voll, kräftig, trocken, erinnert an seinen Duft

Gerichte: harmoniert ausgezeichnet mit Speisen vom Wild, mit Fleisch vom Rind und mit reifem Käse

Our Sparkling Ribolla Gialla Brut



Farbe: strohgelb, mit feiner, anhaltender Perlage
Duft: delikater, mit leicht fruchtiger Note und Hefe
Geschmack: trocken, mit guter, aromatischer Perlage

Gerichte: dieser Schaumwein (Spumante) wird als
Aperitif oder zu kalten Vorspeisen serviert. Er
harmonisiert auch ausgezeichnet mit Fischspeisen oder
– am Ende eines Abends – mit einem Dessert (einer
Nachspeise / einer Süßspeise).

Our table wines Bianco Cinzia & Rosso Palmira



Farbe: strohgelb, mit grünen
Reflexen
Duft: von Bittermandeln und
weißen Blüten von Blumen
Geschmack: trocken, samtig
und wohlschmeckend, mit
mäßigen Säure

Gerichte: Wein für den
täglichen Genuss, passt aber
ausgezeichnet als Aperitif oder
zu leichten, kalten Vorspeisen



Farbe: Rubinrot
Duft: von roten Früchten, voll
Geschmack: ein leichter Wein,
ausreichend tanninhaltig und
mit ausreichendem Tannin
Geschmack

Gerichte: Wein für den
täglichen Genuss, passt aber
auch exzellent zu Platten mit
weißem oder rotem Fleisch.