




VITICOLTORI

SIN DAL 1927

LUISA

- 
- **Gründungsjahr:** 1927
  - **Weinbaufläche:** 80 Hektar
  - **Jährliche Produktion:** 350.000
  - **Flaschen, Exportanteil:** über 30%

# Die Familie

Die Familientradition wurde vor mehr als 80 Jahren geboren mit Francesco Luisa und nur 5 Hektar Land. Damals begann die Geschichte der Luisa aus Corona: zwei Generationen, die sich vergleichen, ihr Wissen einbringen und, mit großer Wertschätzung und Achtung für die Natur und ihre Früchte, ständig auf der Suche nach Innovation sind. Und eben diese familiäre Verbundenheit, das Eins aus Enthusiasmus, Mut und Weitblick machte aus dem Weingut Luisa einen gedeihenden Betrieb.





# regionalweine

## FRIULANO

**Rebsorte:** 100% Friulano.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** mit Abstand repräsentativster Weißwein in der Önologie und des Weinbaus im Friaul. Von intensiver, strohgelber Farbe; blumiges, fruchtiges Aroma mit einer typischen Note, die an den charakteristischen Geschmack der bitteren Mandeln erinnert. Am Gaumen entschieden trocken, aber dank der leichten Säure, die den Wein auszeichnet, wirkt er stets rund, voluminös und samtig.

**Kombination:** perfekt zu Frischkäse, kalten Vorspeisen oder delikatem Risotto.

## VERDUZZO

**Rebsorte:** 100% Verduzzo Friulano.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** goldgelbe Farbe; charakteristischer Geruch nach Honig, Lindenblüten und reifen Früchten.

Im Mund spürt man das einzigartige Tannin dieses Weißweins, das sich mit seinen lieblichen und säuerlichen Noten verbindet.

**Kombination:** Desserts jeder Art, trockenes Gebäck und Gubana (traditioneller friaulischer Kuchen, A.D.Ü.).

## RIBOLLA GIALLA

**Rebsorte:** 100% Ribolla Gialla.

**Elevage:** 5 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** hellgelb mit grünlichen Nuancen, charakteristischer Geschmack, trocken, leicht zitronensauer; angenehmes und delikates Bouquet mit blumigen Nuancen, die an Akazienblüten erinnern.

**Kombination:** Aperitifwein, zu kalten Fischvorspeisen und delikaten Fischgerichten, Austern und Meeresfrüchten.

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

**Rebsorte:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

**Elevage:** circa 8 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 3 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Alter autochtone Rebe des Friauls, in der gesamten Region sehr verbreitet. Intensiver Geruch, weinig, mit Noten die an wilde Brombeeren und Waldfrüchte erinnern.

Kräftiger Geschmack, lebhaft, typisch Tanninhaltig und angenehm zartbitter.

**Kombination:** fettes Fleisch, Wurstwaren, reife Käse.



## CHARDONNAY

**Rebsorte:** 100% Chardonnay.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** intensiv strohgelbe Farbe. Wohlriechendes und fruchtiges Bukett, das an Brotkruste, Banane und Apfel erinnert. Auf der Zunge sehr fein und zart, mit leicht säuerlicher Note.

**Kombination:** magere Vorspeisen, Suppen und Vorge-richte, Eier- und Fischgerichte, sehr gut als Aperitif.

# weissweine

## SAUVIGNON

**Rebsorte:** 100% Sauvignon.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Von goldgelber Farbe. Besitzt ein sehr feines und typisches Bukett, das an Salbei, Paprika und Tomatenblätter erinnert. Wein von großartiger Struktur und gleichzeitig hervorragender Säure.

**Kombination:** ausgefeilte Vorgerichte mit kräftigem Geschmack, gewürzte Speisen, Meeresfrüchte und Krustentiere.

## PINOT BIANCO

**Rebsorte:** 100% Pinot Bianco.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Kräftige Duftnoten nach Blumen verbinden sich mit denen nach grünem Apfel und Aprikose; er entwickelt sich in Nuancen, die an reife Früchte, getrocknetes Obst und aromatische Kräuter erinnern.

**Kombination:** Vorspeisen, kräftige Gemüseintöpfe, Fischgerichte, Schnecken "à la Bourguignonne".

## TRAMINER AROMATICO

**Rebsorte:** 100% Traminer Aromatico.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Von kräftiger strohgelber Farbe.

Intensiv aromatisches Bukett, das an Vanille, Lindenblüten und Rosen erinnert. Langanhaltender und charakteristischer Geschmack.

**Kombination:** ausgefeilte Vorspeisen, Meeresfrüchte, geräucherter Fisch, würzige Käse.

## PINOT GRIGIO

**Rebsorte:** 100% Pinot Grigio.

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Leuchtend strohgelbe Farbe. Der Duft erinnert an Brotkruste, Akazienblüten und reife tropische Früchte. Die Weinbereitung in Weiß, das fast vollständige Fehlen von Schwefelsäure und die Kontrolle der Gärtemperatur machen ihn zu einem fruchtigen, kompletten und begeisternden Wein von eleganter Frische.

**Kombination:** Vorspeisen, Schinken und frischer Käse, Fisch, weißes Fleisch, Eier und Gemüseintöpfe.



## MERLOT

**Rebsorte:** 100% Merlot.

**Elevage:** circa 8 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 3 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Haupttrebe des friaulischen Weinbaus auf Grund seiner Eigenheiten in Bezug auf Charakter und Feinheit, die sich durch die Eigenschaften des Bodens und des Klimas ergeben. Der Merlot, der in Corona angebaut wird, ist in seiner Art einzigartig. Von rubinroter Farbe mit deutlich violetten Nuancen, leicht wenig mit fruchtigen Anklängen von Himbeeren und kleinen Waldfrüchten und einem charakteristischen, an Veilchen erinnerndem Aroma. Im Geschmack warm, trocken, leicht tanninhaltig und angenehm.

**Kombination:** Suppen, gebratenes weißes und rotes Fleisch, insbesondere Kaninchen.

# rotweine

## CABERNET FRANC

**Rebsorte:** 100% Cabernet Franc.

**Elevage:** circa 8 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 3 Monate

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Der ganze Stolz des Weinbaus von Corona, schon immer Objekt äußerst lebhafter Nachfrage; Boden und Mikroklima, aber auch eine über Generationen von Weinbauern überlieferte Tradition, tragen dazu bei, diesem Wein eine seltene Persönlichkeit zu verleihen. Wein von intensiver rubinroter Farbe, typisch grasig, säuerlich und körperreich.

**Kombination:** würzige Speisen, jegliches Fleisch, sehr gut zu Wild.

## CABERNET SAUVIGNON

**Rebsorte:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Elevage:** circa 8 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 3 Monate.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Von intensiver rubinroter Farbe. Feiner Duft von Waldfrüchten, leicht grasig; am Gaumen, gute Tannine, langer Abgang, harmonisch.

**Kombination:** zartes, saftiges, gekochtes oder geschmortes rotes Fleisch.

# unsere Grundsätze

**Die seit Generationen überlieferte**, handwerkliche Genauigkeit überlässt nichts dem Zufall und begleitet die Weinbereitung in allen ihren Phasen mit einer Hingabe und einem Wissen, das nur Meister dieses Handwerks besitzen;

**Die Arbeit dreier Generationen**, vereint von ein und der selben Philosophie "In erster Linie ist Wein kein Produkt, sondern eine Emotion";

**Mit Hingebung** arbeiten nicht nur wir, sondern auch alle unsere Mitarbeiter, denn bei der Arbeit zählt nicht nur der Profit, sie muss den Personen ebenso Genugtuung und Würde schenken;

Nur die Natur und ihr Rhythmus wissen jenen **Reiz und Zauber** zu schenken, durch den die großen Jahrgänge nicht alle gleich sind, und genau das macht unseren Wein so einzigartig.



# millesimee



## BRUT RIBOLLA GIALLA

**Rebsorte:** 100% Ribolla Gialla

**Elevage:** zweimonatige Hefegärung

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für circa 1 Monat

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Voller und angenehm abklingender Schaum, feine und feste Perlage. Hellgelb. Angenehm intensiver, frischer und gleichzeitig delikater Duft mit Nuancen nach reifen Früchten mit Ananas und Aprikosen und delikaten Noten nach weißen Blüten. Am Gaumen gestaltet er sich süffig, elegant und fest, er ist ausgewogen säuerlich und klingt angenehm und trocken aus.

**Kombination:** perfekt als Aperitif oder zu Fischgerichten

## BRUT ROSÈ

**Rebsorte:** Autoktöne rote Trauben, Merlot und Refosco

**Elevage:** zweimonatige Hefegärung

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für ca. 1 Monat

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Voller und abklingender Schaum, feines und anhaltendes Perlage. Zart rosafarben. An der Nase duftet er intensiv und komplex. In einem Wort gesagt: elegant. Die frischen fruchtigen Rosen- Nuancen vermengen sich mit einem feinen Ansatz von Unterholz. Er klingt mit zarten Nuancen von Brotkruste und Hefe aus.

Am Gaumen gestaltet er sich süffig, elegant und fest, er ist ausgewogen säuerlich und hat die richtige Frische. Er klingt trocken und anhaltend aus.

**Kombination:** Optimal als Aperitif oder zu allen Fischgängen



# e.motion



## WHITE E.MOTION

**Rebsorte:** Friulano, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Chardonnay

**Elevage:** 4 Monate auf Weinhefe

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weiteres 1 Monat

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Von strohgelber Farbe. Duftnoten von Blumen und Frucht verbinden mit dem grünen Apfel und Lindenblumen.

**Kombination:** Perfekt wie Aperitif, gut mit Fisch und Gemüse

## RED E.MOTION

**Rebsorte:** Merlot-Cabernet Franc

**Elevage:** in Eichenfässern für circa 12/18 Monate

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Jahre

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Rubinrote Farbe. Fröhlich, mit Nuancen von Himbeeren und Blaubeeren.

**Kombination:** Perfekt wie Aperitif, gut mit weissem Fleisch und Suppen





# i ferretti

## CABERNET SAUVIGNON

**Rebsorte:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Elevage:** in Eichenfässern für circa 12/18 Monate.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Jahre.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Intensive rubinrote Farbe. Leicht grasigem Duft mit Nuancen von Himbeeren und Blaubeeren, gut strukturiert und ausgeglichen mit edlen, sehr deutlichen Tanninen, außergewöhnliche Rundheit und Vollmundigkeit.

Ein Wein der im Laufe der Zeit an Bedeutung gewinnen wird.

**Kombination:** rotes Fleisch, Geflügel, Wild, Hartkäse.

## RÔL

**Rebsorte:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.

**Elevage:** in Eichenfässern für circa 12/18 Monate.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Jahre.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Die lange Mischung Most/Schalen gestattet die Gewinnung von Aromen und Substanzen, die einen sehr individuellen Rotwein von großartiger Struktur ergeben, erzeugt aus ausgesuchten Trauben. Im ersten Moment erscheint er sofort beeindruckend, fein und intensiv, fruchtig und würzig, mit Anklängen von Waldfrüchten und aromatischen Essenzen. Im Mund wirkt er rund, von beachtlicher Stärke, mit Tanninnoten, die ihm einen entschiedenen Charakter verleihen, ohne allerdings der Weichheit und Ausgeglichenheit zu schaden. Beachtenswert der sehr lange und geschmackvolle Abgang.

**Kombination:** rotes Fleisch, sowohl gegrillt als auch gebraten, aber auch sehr lang gereifte Käse.

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

**Rebsorte:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

**Elevage:** in Eichenfässern für circa 12/18 Monate.

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Jahre.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Alte autochtone Weinrebe des Friauls, in der gesamten Region sehr verbreitet. Granatrote Farbe, die ins violette tendiert. Intensiver Duft und angenehme Noten nach wilden Brombeeren und Unterholz. Würzig, typisch tanninhalzig, zartbitter, mit anhaltendem und angenehmem Nachgeschmack. Mit der richtigen Reifung, verfeinert und veredelt er sich. Der Wein vereint seinen sortentypischen Charakter mit einer starken regionalen Identität.

**Kombination:** gewürzte Speisen mit Fleischsoßen, rotes Fleisch (gebraten, geschmort) und Wild, reife und pikante Käse.

## DESIDERIUM

**Rebsorte:** Chardonnay, Friulano, Sauvignon.

**Elevage:** 8 Monate auf Weinhefe.

**Verfeinerung:** der Chardonnay verfeinert 8 Monate in Holzfässern; nach der Assemblage der drei Sorten verfeinert der Wein 3 Monate in Stahlfässern und weitere 2 Monate in der Flasche.

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** leicht nach Vanille und süßen Zitrusfrüchten duftendes Aroma. Strukturierter, voller, harmonischer Geschmack mit lang anhaltendem Nachgeschmack.

**Kombination:** perfekt auch außerhalb der Hauptmahlzeiten; passend zu Gemüse Vorspeisen, Geflügel und fetten Fischgerichten.



3l jeroboam

Geschenkpakung in Holz für 2 und 3 Flaschen



Geschenkpakung für 1, 2 und 3 Flaschen

# die Weinberge

- Weinbausystem: Monocapovolto-Erziehung und Guyot-System
- Anbaudichte: 5.000-6.000 Reben pro Hektar
- Ertrag: 60-80 Doppelzentner pro Hektar
- Geländebeschaffenheit: flach; mit Splitt, gemischt mit entkalktem Kalkstein
- Höhenlage: 32 m Seehöhe
- Morphologische Geländebeschaffenheit: Flachland
- Bewässerung: bei Bedarf
- Techniken: Kultivierung der Weinberge von Hand
- Tätigkeiten vor der Lese: Entfernung der Blätter, Ausputzen der Trauben





*“Gut leben ist eine Kunst.  
Luxus bedeutet zu entdecken, dass wir  
die Künstler sind”*

Thierry Paquot



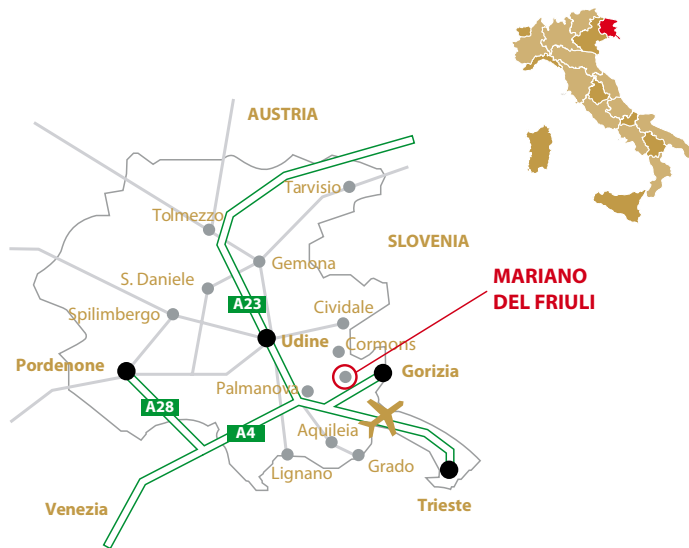
# Kommen Sie uns besuchen

## AZ. AGRICOLA LUISA di Luisa Eddi

via Campo sportivo, 13 - 34070 Mariano del Friuli (Gorizia)

Tel. +39 0481.69680 - Fax +39 0481.69607

info@tenutaluisa.com - www.tenutaluisa.com



In der Tenuta Luisa kehrt man als Kunde ein und geht als Freund...

Der Reiz eines Stils.

**TENUTA LUISA**

via Campo sportivo, 13 - 34070 Mariano del Friuli (Gorizia)

Tel. +39 0481.69680 - Fax +39 0481.69607

**[info@tenutaluisa.com](mailto:info@tenutaluisa.com) - [www.tenutaluisa.com](http://www.tenutaluisa.com)**