



LE SELEZIONI



Contiene solfiti



BIANCO VINO DA UVE AUTOCTONE DOC COLLIO

Vitigni

Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla



Colore:

Giallo dorato, cristallino.



Profumo:

Sentori di ananas e fiori di campo, leggermente speziato, secco, setoso.



Gusto:

Deciso, sapido, asciutto, leggermente tannico, elegante e fine.

Sistema di allevamento: Guyot o Cappuccina semplice e doppia, potatura lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: caratterizzato dal Flesch di Cormons, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: fine Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta 16 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse.

Abbinamento: antipasti di pesce, fritto di mare, minestra di brodo, minestrone di verdura, triglie alla livornese e caciucco, pastasciutte alla scogliera e grigliate di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

