



VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE



Contiene solfiti



Colore:

Giallo oro intenso con riflessi ramati.



Profumo:

Intenso, grande bouquet di fiori profumati.



Gusto:

Morbido, dolce, elegante, asciutto

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia e Guyot.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: metà Ottobre. Vengono selezionati i migliori grappoli dei vitigni prescelti operando lo schiacciamento del peduncolo per favorire l'appassimento in pianta.

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

Affinamento: per più di un anno in piccolo carati di legno di rovere.

Abbinamento: vino di fine pasto, con dolci ma anche formaggi come il Rocquefort, Gorgonzola ed erborinati in genere.

Temperatura di servizio: 10-12°C

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

