

IL NOSTRO VINO BIANCO

**GRADAZIONE
ALCOLICA**
12,5 %



VITIGNO
Uvaggio bianco friulano

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
9-11 °C

IL TERRITORIO

Dalle grave del Friuli alla costa, le nostre uve hanno una duplice origine che conferisce loro un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Le grave, terreni ciottolosi di antichissima origine alluvionale, conferiscono sapidità ed eleganza ai profumi mentre i venti marittimi donano freschezza a questi vini da pronta beva. Un territorio di storica coltivazione, accoglie le nostre viti e ci rende un prodotto di qualità superiore.

VINIFICAZIONE

La nostra personale interpretazione derivante da un uvaggio dei tipici vitigni friulani. Lavorati ad una temperatura di 15°C dal momento dell'ingresso in cantina e vinificati in bianco. Dopo una pressatura soffice delle uve e la fermentazione il nostro uvaggio rimane almeno 6 mesi in vasche di acciaio per mantenere intatti i profumi e conferire al vino un leggero colore brillante e un gusto piacevole e beverino.

INVECCHIAMENTO

6 mesi in vasca d'acciaio, in bâtonnage a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Un timido giallo paglierino racchiude profumi delicati di erbe di campo, fiori e frutta e si apre al palato con una media intensità e una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI

Un vino quotidiano e adatto a tutto pasto, in perfetta armonia con un risotto allo zafferano.

