

GiÀ bianco Venezia Giulia i.g.t.

"...nasco dalle emozioni
di un'alba piu' ad est,
da un inverno di mare,
di neve e di sole..."

GiÀ bianco



Uve da cui è prodotto: Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Pinot Grigio

Zona di produzione: Colli Orientali del Friuli

Collocazione geografica: colline di media altezza (200-250 slm) a prevalente esposizione Sud Est

Tipologia del terreno: terreni arenacei, marnosi, ricchi di calcare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 4500 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: fine agosto, metà settembre

Grado alcolico: 11%vol

Temperatura di servizio: 10/12 ° c

Vinificazione: l'uva raccolta a mano viene diraspata e pressata. I mosti ottenuti vengono mantenuti una notte in chiarifica spontanea, il giorno successivo dopo il travaso inizia la fermentazione alcolica in vasche inox termo condizionate (t° 18-20 C). Terminata la fermentazione si effettua un travaso per eliminare le fecce più grossolane e si procede all'assemblaggio delle varietà. Segue un breve affinamento sui lieviti di circa un mese effettuando batonnage giornalieri. La malo lattica viene inibita mantenendo il vino a bassa temperatura. Una leggera chiarifica precede l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti: colore giallo intenso con riflessi verdolini. Al naso si avverte una grande intensità aromatica di frutta fresca, agrumata, esotica e profumata, con richiami di macchia mediterranea, salvia, rosmarino, origano, timo e camomilla. In bocca è acidulo e fresco, intenso e aromatico, con un retrogusto minerale sapido, lungo e persistente.

Ottimo come aperitivo, perfetto se abbinato a pesce e crostacei, accompagna elegantemente carni bianche e piatti a base di verdura.

CODICE PRODOTTO
82911900

EAN BOTTIGLIA
8000174299004

EAN CARTONE
8000174299066



— GRADI + PIACERE

La rivoluzione nel mondo del vino

