

FYSI

UVE

Grape - Trauben

Kretos / Rytos / Soreli



NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata, segue la macerazione a freddo per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione naturale. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi durante i quali vengono effettuati dei batonnage. I tre vini vengono assemblati prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo cold maceration for a short period of time. They are then crushed gently and the must is naturally clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months undergoing frequent batonnage, after that wines are properly assembled and is then bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden erst entrappt, und danach kurz kalt aufgeweicht. Dann wird er sanft gepresst und der gewonnene Most wird durch natürliche Dekantierung geklärt. Der Most gärt dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf der Hefe gelagert, während derer der Hefesatz aufgerührt wird. Danach werden die Weine verschnitten, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo penetrante di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca è lungo, intenso e persistente. Estremamente piacevole e versatile.



DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

Bianco Biologico IGT Venezia Giulia

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

2018

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°

TASTING NOTES:

Pale gold in color with slight greenish reflections. It has a penetrating nose of white blossoms and tropical fruit. In the mouth it is pronounced, long finishing and lingering. Extremely pleasing and versatile.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Strohgelbe Farbe mit Grünen Reflexen. Durchdringendes Aroma von weißen Blüten und tropischen Früchten. Am Gaumen ist lang, intensiv und anhaltend. Äußerst angenehm und vielseitig.

ABBINAMENTO:

Ottimo per l'aperitivo ed accompagnato ad ogni tipo di finger food. Perfetto con piatti a base di carni bianche, pesci di lago o mare ed ottimo con risotti a base di pesce o di verdure.

FOOD PAIRING:

Excellent as an aperitif. Pair it with white meat, freshwater and sea fish dishes. Perfect also with fish or vegetables risottos.

EMPFOHLENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Ausgezeichnet als aperitif. Perfekt zu Gerichten mit weißem Fleisch, See- oder Meerfisch und hervorragend zu Fisch- oder Gemüserisottos.