FRIULI VENEZIA GIULIA

di vino Essenziale

Sauvignon Doc Isonzo

Vitigno: Sauvignon
Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Vinificazione: pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22 °C. Criomacerazione a 5-6 °C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15 °C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18 °C per 14 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio
Allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: medio impasto tendenzialmente ghiaioso - 23 m s.l.m.
Densità: 4200 per ha

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: ha un profumo che ricorda la frutta esotica e la foglia del pomodoro
Sapore: il sapore è grasso, invitante

Abbinamenti: Vino da aperitivo e da abbinare con formaggi erborinati o di media stagionatura
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Gradazione alcolica: al 12% al 13% vol.
Longevità: 2 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Chardonnay Doc Isonzo

Vitigno: Chardonnay
Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Vinificazione: pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22 °C e pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15 °C e decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18 °C per 12 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio
Allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: medio impasto tendenzialmente ghiaioso - 23 m s.l.m.
Densità: 4200 per ha

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo: ha un profumo ed un sapore che ricorda la mela
Sapore: grasso, invitante

Abbinamenti: vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti. Ottimo con frutti di mare
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Gradazione alcolica: al 12% al 13% vol.
Longevità: 2 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Pinot Grigio Doc Isonzo

Vitigno: Pinot Grigio
Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Vinificazione: pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 26 °C. Pressatura soffice e immediata per evitare la cessione del colore dalle bucce. Raffreddamento del mosto a 15 °C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18 °C per 10 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio
Allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: medio impasto tendenzialmente ghiaioso - 23 m s.l.m.
Densità: 4400 per ha

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino
Profumo: il bouquet è spiccato.
Ricorda chiaramente i fiori d'acacia
Sapore: il gusto è secco, gentile, piacevolmente amarognolo

Abbinamenti: Vino da aperitivo, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova ed a base di pesce
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Gradazione alcolica: al 12% al 13% vol.
Longevità: 2 anni
Bottiglia: 0,75 lt