



Origine:
Friuli Venezia Giulia

Varietà:
Selezione di uve di Pinot Bianco e Friulano

Sistema di allevamento:
Sylvoz e Guyot

Terreno:
Media collina di origine mista di ponca, sassi e limo di medio impasto

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
settembre

Vinificazione:
Ogni tipologia viene vinificata separatamente con tradizionale tecnica in bianco a temperatura controllata. Quattro mesi sui lieviti e parziale affinamento in barriques.

Sensi:
Colore: Giallo paglierino chiaro
Profumo: Di piacevole impatto, si esaltano delicati sentori di fiori bianchi e note fruttate sapientemente fuse
Sapore: Di corpo, equilibrato, fresco, gradevole ed avvolgente

Abbinamenti:
Frutti di mare crudi, primi piatti con funghi e tartufi, bolliti di carne e formaggi erborinati, ottimo con le minestre e si esalta nei piatti di pesce.
Temperatura di servizio +11°

