

# Chardonnay 2015

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 130 mt. s.l.m. e 60 mt s.l.m. (zona alluvionale)

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

**Densità impianti:** 5.000/6.250 piante ettaro

**Allevamento:** cordone speronato-Guyot

**Età vigneto:** parte dell'impiantato del 1964, altra parte del 2001

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 70 q.li

**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazioni:** vasche inox e barriques nuove e usate

**Temperatura fermentazione:** 15°C - 18°C

**Durata fermentazione:** 15 - 20 gg

**Contenitori di affinamento:** vasche inox e barriques nuove

**Tempi di affinamento:** 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino intenso e brillante. Gli aromi si svelano gradualmente, mettendo in risalto il fruttato di banana e albicocca, seguito da lievi note di frutta esotica e fragranti profumi di fiori gialli. Sentori di erbacee di salvia completano lo spettro aromatico. Al gusto è vivace ed equilibrato con una buona sapidità ed eleganza. Il finale armonioso e molto fresco.

## ABBINAMENTO:

La sua freschezza e le sue delicate note fruttate lo rendono un ottimo abbinamento con la pasta ripiena di carni bianche e formaggi. Ideale anche con del pesce in umido.



# Cicinis 2014

**DENOMINAZIONE:**

Collio DOC

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano

**Altimetria:** 153 mt. s.l.m.

**Superficie:** 5 ha

**Esposizione:** varie da sud a nord

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

**Densità impianti:** 6250 piante/ha

**Allevamento:** Guyot

**NOTE TECNICHE:**

**Resa ha:** 60 q.li

**Epoca vendemmia:** ultima settimana di agosto e 2° decade di settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazioni:** 20% barriques nuove di rovere francese, 80% di un passaggio

**Temperatura fermentazione:** 18°C

**Durata fermentazione:** 20 gg

**Tempi di macerazione:** solo su piccole quantità

**Contenitori di affinamento:** 60% barriques francesi, 40% vasche di cemento a forma di uovo

**Tempi di affinamento:** 8 mesi in barriques e vasche di cemento a forma di uovo, 2 mesi in bottiglia

**Gradi alcolici:** 14% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Giallo paglierino, con riflessi verdi, brillante. Al naso regala un intenso ed esaltante bouquet di salvia, bosso e peperone giallo che si amalgamano inconfondibilmente a note di pesca bianca, di eucalipto e a speziature di zenzero e vaniglia. Al palato il vino esprime subito un'imponente acidità tipica delle più alte latitudini, figlia di una fresca estate, che fa esaltare le note agrumate e di frutto della passione. Vino concentrato e lungo di grande mineralità che si è forgiata nella "Ponca", il terreno caratteristico del colle di Cicinis.

**ABBINAMENTO:**

Partner ideale per crostacei e piatti a base di pesce medio grasso, servito al forno o in umido. Si abbina perfettamente anche a pasta e riso con sughi aromatici di verdura, funghi o tartufi.



# Friulano 2015

## DENOMINAZIONE:

Collio DOC

## ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano

**Altimetria:** 130 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

**Densità impianti:** 4.500/5.500 piante per ettaro

**Allevamento:** Guyot

**Età vigneto:** Impianti del 2004

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 60 q.li

**Epoca vendemmia:** fine settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** vasche acciaio inox

**Temperatura fermentazione:** 15°C - 18°C

**Durata fermentazione:** 15 - 20 gg

**Contenitori di affinamento:** acciaio inox

**Tempi di affinamento:** 6 mesi in acciaio inox

**Gradi alcolici:** 13% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino carico, di bella consistenza e limpidezza. Al naso si presenta con una grande varietà di profumi che spaziano dalla frutta esotica come pesca e ananas a note floreali come mimosa. Nel finale una leggera nota di mandorla fresca. Il gusto è fresco e armonico, con una buona struttura e una notevole persistenza aromatica.

## ABBINAMENTO:

Si presta ad accompagnare arrosti di carne bianca di pollo, coniglio e tacchino insieme a verdure spadellate.



# Merlot 2013

## DENOMINAZIONE:

Collio DOC

## ANDAMENTO STAGIONALE:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare ed ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno – notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Tutti i tipi di uve sono stati raccolti e lavorati in cantina con molte attenzioni e diverse linee di lavorazione.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono situati a Lucinico nella zona del Collio Goriziano

**Altimetria:** 130 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

**Densità impianti:** 5.000 piante/ha

**Allevamento:** cordone speronato

**Età vigneto:** impianto del 1973

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 60 q.li

**Epoca vendemmia:** terza decade di settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura fermentazione:** 25°C/27°C

**Durata fermentazione:** 15-20 giorni

**Tempi di macerazione:** 15-20 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Contenitori di affinamento:** acciaio inox e barriques

**Tempi di affinamento:** 14 mesi in barriques e 2 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

**Gradi alcolici:** 13% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Spiccati profumi di frutta a bacca nera, come il ribes e la mora. Seguono note floreali di rosa canina che evolvono verso sentori di tabacco fresco ed erbe aromatiche e un tocco finale di liquirizia. In bocca mostra un corpo solido ed equilibrato con tannini fini ed eleganti. Bella freschezza nel finale lungo con un retrogusto che ricorda ancora i frutti di bosco.

## ABBINAMENTO:

Coniglio e pollo cotti in tegame con verdure, agnello alla griglia, minestre dense con pancetta o salsiccia.



# Picolit 2012

**DENOMINAZIONE:**

Collio DOC

**ANDAMENTO STAGIONALE:**

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot bianchi, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'invasatura e la maturazione, fine luglio e agosto le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**Provenienza:** i vigneti sono situati a Lucinico, nella zona del Collio Goriziano.

**Altimetria:** 150 mt. s.l.m.

**Superficie:** 1 ha

**Esposizione:** Sud

**Tipologia suolo:** ponca (marne e arenarie di origine eocenica)

**Densità impianti:** 5.000 piante per ettaro

**Allevamento:** Guyot

**NOTE TECNICHE:**

**Resa ha:** 11 q.li

**Epoca vendemmia:** metà ottobre, prima settimana di novembre, appassimento naturale in vigna

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** acciaio inox, barriques di rovere francese di primo passaggio

**Temperatura fermentazione:** controllata, non oltre 18°C - 20°C

**Durata fermentazione:** 60/70 gg

**Contenitori di affinamento:** barriques di rovere francese di secondo passaggio

**Tempi di affinamento:** 12 mesi in barriques, 4 mesi in di acciaio inox, 6 mesi in bottiglia

**Gradi alcolici:** 13% Vol.

**NOTE ORGAOLETTICHE:**

Alla vista si presenta di un colore giallo d'orato intenso. Aroma è complesso e caratterizzato da note intense di canditi, pasticceria, albicocca e fico, fuse con sentori di fiori d'arancio, miele d'acacia e un'elegante speziatura.

**ABBINAMENTO:**

Vino da meditazione.





# Pinot Grigio Ramato 2015

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 50 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** zona ricca di scheletro di dimensioni varie fino al limo nelle piane

**Densità impianti:** 5.000/6.250 piante/ha

**Allevamento:** Controspalliera-Guyot

**Età vigneto:** in media 15 anni

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 75 q.li

**Epoca vendemmia:** terza decade di settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** vasche acciaio inox e in parte barriques nuove

**Temperature fermentazione:** controllata, non oltre 15°C - 18°C

**Durata fermentazione:** 20 gg

**Tempi di macerazione:** 24 ore a 10°C

**Contenitori di affinamento:** acciaio inox e barriques

**Tempi di affinamento:** 4 mesi in barriques, solo il 15% della produzione 4 mesi in barriques, 2 mesi in acciaio, un mese in bottiglia

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta limpido con il caratteristico colore ramato. Il bouquet è intenso e complesso con netti sentori floreali seguiti da note fruttate di fragola e ciliegia amarena. Leggeri accenni di caffè e ginseng nel finale. In bocca è armonioso e avvolgente con spiccate note minerali. Nel finale si rilevano note piacevolmente amarognole con una bella freschezza e persistenza.

## ABBINAMENTO:

Accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o crostacei.



# Pinot Grigio 2015

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 60 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est, Ovest

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica formate dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

**Densità impianti:** 4.000/6.250 piante per ettaro

**Allevamento:** doppio capovolto e Guyot

**Età vigneto:** impianti del 1963 e 2002

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 80 q.li

**Epoca vendemmia:** prima decade di settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** vasche inox e in parte barriques nuove e usate

**Temperatura fermentazione:** 15°C - 18°C

**Durata fermentazione:** 15 gg

**Contenitori di affinamento:** vasche inox e barrique nuove e usate

**Tempi di affinamento:** 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un color giallo dorato chiaro molto luminoso. Il bouquet è invitante e di buona intensità con note agrumate che si alternano a frutta più matura come l'albicocca. Ai sentori di frutta si affiancano note floreali eleganti e raffinate di biancospino e acacia. Al palato è suadente e dotato di una bella freschezza e di una notevole sapidità.

## ABBINAMENTO:

Un vino versatile, da gustare come aperitivo e con ricche insalate, primi piatti e pietanze a base di pesce. Il compagno ideale per piatti estivi.



# Ribolla Gialla 2015

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 140/60 metri s.l.m.

**Superficie:** 4,31 ha

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

**Densità impianti:** 6.250 piante per ettaro

**Allevamento:** cordone speronato

**Età vigneto:** i vigneti sono di varie età (impianti del 1964, 1973, 2002)

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 80 q.li

**Epoca vendemmia:** fine settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura fermentazione:** controllata, non oltre 18°C - 20°C

**Durata fermentazione:** 18 - 20 gg

**Tempi di macerazione:** 2/3 delle uve per 12 ore

**Contenitori di affinamento:** vasche acciaio inox

**Tempi di affinamento:** 6 mesi in inox e un mese in bottiglia

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Brillante colore giallo paglierino, con riflessi leggermente dorati. Il profumo è piacevolmente floreale ed elegante, con gradevoli note di fiori d'acacia e betulla seguiti sentori di frutta tropicale. Al palato si presenta avvolgente, pieno e piacevolmente sapido e fresco con un retrogusto che ricorda la pesca gialla.

## ABBINAMENTO:

Ottimo come aperitivo con stuzzichini e sformati di verdure e torte salate. Perfetto compagno anche per primi piatti al forno.





# Sauvignon Blanc 2015

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 130 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est, Nord, Nord-Est

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica (formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa)

**Densità impianti:** 4.000/5500 piante per ettaro

**Allevamento:** Guyot

**Età vigneto:** impianto del 1973 e del 2003

## NOTE TECNICHE:

**Resa ha:** 70 q.li

**Epoca vendemmia:** prima e terza settimana di settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** vasche inox e barriques nuove

**Temperatura fermentazione:** controllata, non oltre 18°C

**Durata fermentazione:** 15 gg

**Tempi di macerazione:** 1/3 delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo per 12 ore

**Contenitori di affinamento:** acciaio inox e barriques

**Tempi di affinamento:** 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo dorato brillante con leggeri riflessi verdolini. Il bouquet rivela piacevoli sentori vegetali di salvia e foglia di pomodoro seguiti da note fruttate di pesca settembrina, melone e susina bianca. Dal gusto fresco e aromatico che esalta un'ottima sapidità. Il finale avvolgente e armonico prolunga le sensazioni aromatiche.

## ABBINAMENTO:

Da gustare con primi di pasta e risotti ai frutti di mare, inoltre si sposa perfettamente con piatti di pesce saltati in padella accompagnati da patate e asparagi.

