

LE SELEZIONI



OTTOLUSTRI IGT VENEZIA GIULIA

Formato bottiglia (ml): 750
Zona Doc: I.G.T. Venezia Giulia
Età dei vigneti: oltre 40 anni
Esposizione dei vigneti: sud-est
Terreno: ponca (marna eocenica)
Altitudine: da 200 a 300 mt s.l.m.
Uve: Friulano, Riesling Renano
Forma di allevamento: Cappuccina,
Densità: 3.000/5000 piante/ha
Vendemmia: manuale con
più passaggi (4 o 5 a seconda
dell'annata) su uve che si presentano
colpite da botritis
Vinificazione: uve intere in pressa e
fermentazione in acciaio inox
Affinamento: in vasche di acciaio
per 15 mesi. In seguito all'imbotti-
gliamento, affinamento in bottiglia di
minimo 9 mesi.

Colore: giallo brillante dai toni dorati
Aroma: ricco e complesso di frutta
tropicale, agrumi, mela cotogna e
miele d'acacia
Gusto: vino bianco secco, di grande
personalità ed eleganza, conferma le
percezioni olfattive fruttate e floreali
che si evolvono in un susseguirsi di
sensazioni aromatiche con finale mi-
nerale e lunghissima persistenza
Longevità: 8/10 anni
Abbinamento: formaggi erborinati
e a lunga stagionatura, carni bianche
speziate, zuppe e vellutate di legumi
in abbinamento con crostacei.
Temperatura di servizio: 12/14° C