

VIGNUA

Denominazione: IGP VENEZIA GIULIA

Vitigni: bianco

Sistema di allevamento: Sylvoz

Tipologia di terreno: argilloso

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: per “alzata di cappello”, diraspatura, pigiatura leggera e breve macerazione sulle bucce (12 ore), poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi dorati, al profumo ampio, con bouquet di fiori di campo, fieno e camomilla. Sapore avvolgente, sapido di buona alcolicità, con lieve retro gusto di mandorla amara.

Abbinamento: ottimo con antipasti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Capacità di bottiglia: 750