

G I À

VENEZIA GIULIA IGP



Malvasia Istriana, Ribolla Gialla,
Pinot Grigio



Colli Orientali
del Friuli Venezia Giulia



Terreni arenacei,
ricchi di detriti minerali



200-250m slm



Ovest, sud-ovest



%

12% vol



10-12 °C



0,5 - 1 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva raccolta a mano viene diraspata e pressata. I mosti ottenuti vengono mantenuti una notte in chiarifica spontanea; il giorno successivo, dopo il travaso, inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termo condizionate (18-20° C). Terminata la fermentazione si effettua un travaso per eliminare le fecce più grossolane e si procede all'assemblaggio delle varietà. Segue un breve affinamento sui lieviti di circa un mese effettuando

batonnage giornalieri. La malolattica viene inibita mantenendo il vino a bassa temperatura. Una leggera chiarifica precede l'imbottigliamento. Viene messo in commercio l'8 dicembre.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo intenso con riflessi verdolini. Al naso si avverte una grande intensità aromatica di frutta fresca, agrumata, esotica e profumata, con richiami di macchia mediterranea, salvia, rosmarino, origano, timo e camomilla. In bocca

è acidulo e fresco, intenso e aromatico, con un retrogusto minerale sapido, lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna facilmente con piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.



G I À

VENEZIA GIULIA
IGP



Malvasia istriana, ribolla gialla,
pinot grigio



Colli Orientali
del Friuli Venezia Giulia



Marly and sandy
soil rich of lime



200-250m asl



West, South-west



12% vol



10-12 °C



0,5 - 1 L

TECHNICAL NOTES

The hand-picked grapes undergo soft pressing before being immediately separated from the skins. The obtained must is preserved for one night for an auto clarification; the day after the alcoholic fermentation starts in stainless steel vats at a controlled temperature (18-20 °C), just after the decantation. At the end of the fermentation the coarse lees are eliminated with a further decantation and then the grapes varieties are blended together. Later on, a short refining on yeasts

takes place while doing daily battonage for about a month. The malolactic fermentation is stopped by keeping the wine at low temperature. The bottling is preceded by a light clarification. The wine is released on December 8th.

TASTING NOTES

Intense yellow colour with greenish highlights. It presents a fresh, fragrant, fruity bouquet with notes of citrus and exotic fruits, but also sensation of Mediterranean bush, sage, rosemary, oregano, thyme and

chamomile. The taste is acidulous and fresh, intense and aromatic with a mineral sapid, long and persistent aftertaste.

PAIRINGS

It is excellent to drink as aperitif, it is a perfect match with fish-based dishes and not overly elaborated starters.

