

Denominazione:

I.G.P. Veneto Orientale

Vitigno:

80 % Tocai
20% Chardonnay

Epoca di vendemmia:

Fine settembre/inizi di ottobre
(dipende dall'annata)

Vinificazione ed affinamento

Soltanto nelle annate migliori, selezioniamo le uve provenienti da un piccolo appezzamento di vigneto composto dalle varietà di Tocai Friulano e Chardonnay, che si trova nelle coordinate N 45.768479 E 12.792971, destinate alla produzione di questo particolare vino. I grappoli migliori vengono accuratamente selezionati in campo, raccolti a mano e messi a macerare per almeno 30 giorni in piccoli serbatoi a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene di tanto in tanto travasato per caduta senza l'utilizzo di pompe meccaniche, in modo da preservare l'aromaticità originale. Al termine di un lungo stoccaggio durato almeno 10 mesi, il vino si presenta naturalmente limpido ed è dunque pronto per essere imbottigliato senza essere filtrato. Per lo stesso principio della preservazione dei suoi particolari aromi, il vino viene imbottigliato a mano per caduta, ed infine etichettata e numerata manualmente ogni singola bottiglia.

Note di degustazione

Un vino di un bel colore arancio/rame brillante. Già versandolo nel bicchiere, si viene pervasi da molteplici profumi, prima di tutto si evidenziano note di agrumi come la buccia d'arancia e il mandarancio, poi note più tenui come la camomilla ed in fine un'evoluzione di lievi note speziate. In bocca ha un'ottima presa al palato, un tannino raffinato e una piacevole persistenza.

Abbinamenti e servizio

Un vino molto versatile negli abbinamenti in base alla temperatura di servizio. Sicuramente l'abbinamento principe è l'accompagnamento con piatti di pesce crudo o piatti di pesce dai sapori decisi ad una temperatura compresa tra i 14 e 16°C.



Gradazione alcolica: 12% Vol.