

Blason wines

BIANCO - CEDRI

Classificazione:
IGT Venezia Giulia

Varietà:
Selezione di uve Friulano o Tocai e Pinot

Sistema di allevamento:
Guyot

Terreno:
ghiaia alluvionale altamente ferrettizzato

Epoca di vendemmia:
prima decade di settembre

Metodo di raccolta:
meccanica

Vinificazione:
pigiadiraspatura delle uve selezionate nei nostri vigneti, pressatura a bassa temperatura con uso di enzimi per la chiarifica statica. Fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata. Dopo 3 settimane dalla vendemmia viene travasato e rimane sui lieviti fino al momento dell'imbottigliamento primaverile.

Vino e accostamenti:
vino fresco, fruttato, armonico e sapido, elegante per la sua complessità aromatica, eccellente aperitivo servito a 10-12 °C, adatto all'accompagnamento di antipasti di pesce, minestre delicate e pesci grigliati.



A large, light gray, stylized letter 'B' centered within a thin, light gray circular border. The 'B' has a classic, slightly serifed font style.