



ITALIA

FIULI VENEZIA GIULIA

PRÀ GIARIN

Denominazione:	Bianco Trevenezie IGT
Tipologia:	Vino bianco
Uve:	Chardonnay e Moscato giallo
Area:	Friuli Venezia Giulia

IN VIGNA

Suolo:	Suolo alluvionale ricco di minerali
Altimetria ed esposizione:	30 m.s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 40 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz - Doppio capovolto
Vendemmia:	Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vinificazione:	Uvaggio vinificato in bianco con 8 mesi di sosta sui lieviti in vasche d'acciaio, seguita da un affinamento di almeno 12 mesi in anfore di terracotta, Clayver e grandi botti di rovere.
Grado alcolico:	12 % vol.
Zuccheri:	< 3 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo dorato intenso e brillante
Olfatto:	Bouquet ampio e complesso, con note fruttate di albicocca matura, mango e ananas, arricchite da un elegante soffio iodato e da delicati richiami di crema pasticcera e frutta candita
Gusto:	Nota di albicocca essiccata con sfumature di alta pasticceria. Giusto equilibrio tra gusto e sapidità

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	10° - 14 ° C
Abbinamenti:	La sua complessità, unita alla vivace acidità e alla marcata sapidità, lo rende il compagno ideale per un aperitivo con charcuterie e formaggi stagionati, così come per accompagnare una cena a base di piatti di pesce saporiti, ostriche o verdure gratinate

