



# VENEZIA GIULIA IGP EPOCA BIANCO



Denominazione: Venezia Giulia Igp

Tipologia: bianco secco

Varietà: Friulano

Area di produzione: IGP Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1960

Densità di impianto: 3500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql /ha

Sesto di impianto: 2.60 x 1.00 m

Sistema di allevamento: Cappuccina

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: settembre, raccolta: manuale

Vinificazione: Trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate manualmente. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto a temperatura controllata. Fermentazione con lieviti indigeni e maturazione di 6 mesi in botti di rovere, affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: Colore giallo con riflessi verdognoli, profumi aromatici, complessi e persistenti. Al gusto si presenta polposo e fragrante.

Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, ideale a piatti di pesce fresco, carni bianche,

affettati come prosciutto crudo, formaggi ecc.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Gradazione alcolica: 14% Vol.