

SELEZIONI

"MARLET" BIANCO



TECNICA DI VINIFICAZIONE

Da uve di Ribolla Gialla e Sauvignon Blanc vinificate separatamente ed assemblate prima dell'imbottigliamento. L'uva viene raccolta manualmente alla piena maturità aromatica e pressata intera. Dopo una breve decantazione, il mosto di Ribolla Gialla, viene posto a fermentare in piccole botti di rovere, mentre il Sauvignon Blanc fermenta in botti di 10 hl di rovere. Nella Ribolla Gialla viene svolta completamente la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di diversi mesi viene fatto l'assemblaggio a cui segue l'imbottigliamento.

COLORE

Giallo paglierino carico.

PROFUMO

Al naso scopre sentori di crema pasticcera e frutta candita.

SAPORE

In bocca si presenta complesso ed avvolgente. Lungo nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire fresco (12 - 14° C).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale accompagnamento di risotti, carne bianca e rossa, pesce arrosto e formaggio a media stagionatura.

VITAS 1907

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it