VILLA VITAS

Friulano

Tecnica di vinificazione

Le uve, raccolte manualmente verso metà settembre, vengono pressate intere molto lentamente e a basse pressioni per non estrarre composti erbacei dalle bacche. Il mosto ottenuto viene illimpidito per decantazione statica a freddo e fatto fermentare alla temperatura di 18°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi di acciaio inossidabile con periodici rimescolamenti dei sedimenti fino all'imbottigliamento.

Colore

Giallo paglierino.

Profumo

Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate.

Sapore

Elegante e tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.

Temperatura di servizio

Servire fresco (12°C).

Abbinamenti consigliati

Tradizionale vino bianco friulano, eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it