

ELIO BIANCO 2023 (IGP VENEZIA GIULIA BIANCO)

Rappresenta un simbolo per la nostra produzione sia perché era il vino preferito di ELIO sia perché è ottenuto interamente da uve T. friulano, vitigno autoctono della Regione, ambasciatore del nostro territorio. È un vitigno molto versatile con il quale si possono ottenere prodotti molto diversi ma sempre ottimi.

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n° 0701066



UVE

T. friulano

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 42 anni

Vendemmia: Manuale, compresa tra inizio e metà Settembre



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la pigia-diraspatura le uve vengono macerate per 48 ore a freddo (8-10°C), vengono poi pressate con gli antichi torchi di legno. Il mosto viene successivamente decantato a freddo per 48 ore e poi fermentato a temperatura controllata attorno ai 18°C. Finita la fermentazione si affina sui suoi lieviti integrali fino al mese di Giugno successivo alla vendemmia. Dopo altri 10 mesi di affinamento viene imbottigliato.

SENSAZIONI:

Colore giallo dorato, con **olfatto** molto tipico e piacevole con sentori floreali e di frutta secca, ma nel finire anche di note speziate come camomilla e alloro. Al **palato** è pieno e profondo con la classica nota di mandorla amara in chiusura e nel retrogusto.

ABBINAMENTI:

Eccezionale fuori pasto, in tavola si abbina egregiamente con prosciutto crudo ed insaccati in genere. Molto adatto a primi piatti vari tra cui pastasciutte, zuppe, pesce, soprattutto crostacei, oltre a frittate e carni bianche.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 10-12°C

GRADO ALCOLICO: 13 % vol

BOTTIGLIA: da 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)