

MELISSOS 2023 (IGP VENEZIA GIULIA VERDUZZO)

Il nome Melissos deriva dal celtico e significa dolce, caratteristica primaria del vino. Il Verduzzo friulano è un vitigno autoctono simbolo del nostro territorio e protagonista nelle vinificazioni di uve stramature e appassite. Tradizionalmente l'uva viene raccolta verso la fine di Settembre ed appassisce per 5 settimane con relativa pigiatura e pressatura a cavallo del 1° Novembre, il giorno Dei Santi.

VINO BIOLOGICO

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

Operatore controllato n°0701066



UVE

Verduzzo 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: 20 anni

N° di ceppi per ettaro: 4000

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media ad ettaro: 50 q.li

Vendemmia: Manuale, a metà Settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve sono state appassite per 50 giorni in cassette all'aria, visto l'andamento stagionale alterno. Al termine dell'appassimento sono state pigiate e pressate con gli antichi torchi di legno. Il mosto è stato successivamente decantato a freddo e poi fermentato a temperatura controllata attorno ai 18°C. Finita la fermentazione è rimasto in affinamento sui suoi lieviti fini, con batonnage settimanale, fino all'imbottigliamento, nel mese di Giugno successivo alla vendemmia.

SENSAZIONI:

Colore giallo oro intenso. Al **naso** spiccano note di miele, dattero, uva passa, fichi secchi ma anche qualche nota speziata. Il **gusto** è dolce, leggermente tannico, elegante e molto ben bilanciato anche come acidità.

ABBINAMENTI:

È ottimo come fine pasto, con dolci ma anche con formaggi invecchiati, saporiti ed erborinati. Indicato anche come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 10-14°C

GRADO ALCOLICO: 12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 12% di zuccheri naturali dell'uva

BOTTIGLIA: da 0,5 litri (cartone da 6 bottiglie)

