

Vignaioli *Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.*

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Collocazione dei vigneti:

Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento:

Guyot, 4.500-5.000 ceppi/ha, età media delle viti: 25 – 30 anni.

Vinificazione:

Vino ottenuto da uve bianche, fatto fermentare con lieviti indigeni a temperatura controllata, per 8 mesi.

Invecchiamento e affinamento:

Il vino viene imbottigliato senza filtrazione per mantenerne la completa integrità.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con leggera opalescenza, profumo intenso che ricorda i fiori di campo, il favo d'api, con retrogusto che ricorda la mandorla.

Gradazione Alcolica:

12,5 %Vol

Acidità:

5,10 g/l

Tipo di bottiglia:

Vetro verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Vino da aperitivi e da meditazione.

Ci riporta alla memoria l'antico sapore del buon bicchiere di vino con cui accogliere gli amici, per poi accompagnare qualsiasi antipasto o piatto della cucina tradizionale friulana.

Temperatura di servizio:

10° - 12°C.