

**COLLIO
SAUVIGNON**

20%

FRIULANO

20%

RIBOLLA

GIALLA

30%

PINOT

GRIGIO

30%



Vinificazione

Pressatura soffice in pressa a polmone, decantazione a freddo del mosto in prefermentazione, controllo termico di fermentazione a 18°C, assemblaggio dei tre vini nuovi il 17 novembre 2016.

Carattere

Profumo intenso, con note di mela e lievito, fiori di campo e complessità aromatiche derivanti dalle caratteristiche varietali di provenienza, armonizzate in affinamento sia nella vasca inox che in bottiglia.

Abbinamenti

Vino da meditazione, che può abbinarsi comunque molto bene a piatti a base di funghi o pesce, insaccati vari, formaggi di media stagionatura, minestre.

Winemaking: *Soft-crushing in a pneumatic press, followed by removal of the must from the lees at low temperatures and fermentation at a controlled temperature of 18°C. The three new wines are blended on November 17, 2016.*

Description: *Pervasive, well-defined apple, yeast and spring flowers aromatics from the three varieties of origin are beautifully orchestrated by stainless steel maturation and bottle ageing.*

Food matchings: *A meditation wine that can also be savoured with mushroom or fish-based foods, sausages of various kinds, moderately mature cheeses and soups.*