

SCHIOPETTO

BLANC DES ROSIS

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2019

Questo vino nasce da un complesso uovaggio di uve Friulano, di Sauvignon, di Pinot Bianco e di Pinot Grigio. Il Blanc des Rosis rappresenta un vino elegante ed avvolgente, storico assemblaggio dell'azienda che nasce, nel 1986, dalla precisa volontà di rappresentare in un vino unico la ricca realtà viticola della zona di appartenenza. La raccolta è manuale, la pressatura soffice, e, la decantazione in assenza di anidride solforosa. Fermenta e affina sui lieviti per 8 mesi in vasche di acciaio.

Denominazione: IGT Bianco Venezia Giulia

Uva: Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio

Prima annata: 1986

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 12,50 %

Zuccheri: 2,1 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: Argille e marne collinari di origine eocenica

Sistema di Allevamento: Guyot e cordone speronato

Epoca vendemmiale: Dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre

Modalità di raccolta: Manuale

Resa per ettaro: 60 q/he

Fermentazione: 10-12 giorni in vasche di acciaio

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Maturazione: In vasche di acciaio inox per 8 mesi

Affinamento: Minimo 3 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Aroma intenso di frutta gialla con sfumature di fiori di campo ben integrate e che donano eleganza e finezza.

Gusto: Palato morbido ma dotato di buona personalità e intrigante fusione con i profumi. Lunga persistenza con un finale leggermente minerale.

Temperatura di servizio: 13° C

Abbinamenti gastronomici: Eccellente aperitivo, ottimo con frutti di mare e primi piatti a base di pasta; con l'età interessante il contrasto con piatti cremosi a base di funghi

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schiopetto.it

WWW.SCHIOPETTO.IT