

Aljere

Friuli Colli Orientali DOC Bianco Riserva

*
VINO BIANCO



Varietà delle uve

Friulano e Malvasia.

Terreno

Marnoso-arenaceo.

Vinificazione

Le uve sane e perfettamente mature vengono diraspate, segue una macerazione a freddo sulle bucce.

Fermentazione in botti in acciaio inox, successivamente una parte affina almeno 12 mesi in tonneau ed in seguito imbottigliato.

Colore

Vino dal colore giallo paglierino intenso e brillante.

Note olfattive e gustative

Bouquet complesso che ricorda le erbe aromatiche, spezie, la camomilla e la frutta matura. Sapido in bocca è persistente e minerale. Un grande vino bianco che coniuga eleganza e forza.

Abbinamenti

Particolarmente indicato per tutti i piatti a base di pesce, risotti alle erbe e formaggi freschi.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

12 – 16 °C