

ZAMÒ BIANCO

Venezia Giulia
I.G.T. Bianco



Friulano,
Ribolla Gialla,
Pinot Grigio,
Sauvignon,
Riesling



12° C



A mano, in cassetta, le singole uve vengono vendemmiate e vinificate separatamente



Vinificazione: Il 70% delle uve viene pressato direttamente e il mosto ottenuto viene “deburato” e fatto fermentare in vasche inox termocondizionate. Il 30% (Riesling e Sauvignon) viene macerato staticamente a freddo per 48 ore prima della pressatura e successivamente la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 18-20° C in inox.

La fermentazione malolattica parziale (50%) e sei mesi di affinamento sur-lies preparano il vino all’imbottigliamento finale.

Sensazione: Dal colore giallo dorato. Al naso si percepisce un profumo soave e leggero di crosta di pane, mela e paglia. Al palato si presenta piacevolmente fresco con note leggere di frutta ed erbe aromatiche.

Abbinamenti: Un vino non impegnativo, si adatta ad essere consumato nelle più svariate occasioni. Può essere servito da aperitivo, o come piacevole convivio del pomeriggio. Inoltre a tavola si abbina a tutti gli antipasti di pesce, alle frittate con le erbe o le verdure, alle minestre fredde, ai primi di pasta o di riso, a pesce e verdure.