

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2018
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	14 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	4,8
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Chardonnay
N° ceppi per ettaro	6000/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	40/60q
Bottiglie prodotte	4800
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	17 anni <i>years</i> <i>jahre</i>
Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) <i>Marly-sandstone flysh (Ponca)</i> <i>Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)</i>
Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaut</i>	Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio <i>Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in new and second passage barriques</i> <i>Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in neuen und 2-jährigen Barriques</i>
Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	La bocca è incisa da vibrante spinta acida che sorregge un frutto forte e nervoso. Buccia di limone e timo si concentrano in una sensazione complessa di freschezza e cremosità, perfettamente corrispondente con quanto i profumi ci avevano preannunciato. <i>On the palate exhibits a vibrant acidity that makes the fruit sparkle. The wine has a creamy and fresh character, with embedded flavors of thyme and lemon peel, perfectly matching with the perfumes on the nose.</i> <i>Am Gaumen besticht er durch seine dynamische Säure und pikante Konturen. Der Wein präsentiert sich cremig und frisch mit einem rassigen Geschmack nach Zitronenschale und Thymian, der im perfektem Einklang mit seinem Bukett steht.</i>
Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Ostriche, crostacei al vapore. <i>Oysters, steamed shellfish</i> <i>Austern, gedämpfte Krustentiere</i>

