

cadibon

BIANCO L'OSTERIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VENEZIA GIULIA



Tipologia: bianco secco

Varietà: Friulano 100%

Area di produzione: Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2010

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 9 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Settembre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE, PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA MAI OLTRE I 17° C. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI, MATURAZIONE DI SEI MESI IN BOTTI DI ACCIAIO INOX E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA TRENTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: BIANCO DAL PROFUMO INTENSO E LEGGERI SENTORI DI MELA VERDE. OTTIMO COME APERITIVO OD ABBINATO A SNACKS GUSTOSI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL CADIBON@GMAIL.COM
WWW.CADIBON.IT