



GAIARE

Friulano

NOME DEL VINO: Gaiare Friulano

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Gaiare Friulano

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 4.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 9.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Seconda e terza settimana di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Particolarmente ricercate l'epoca di raccolta e la tecnica di vinificazione per non rendere preponderante la nota amarognola tipica del vitigno. Lunga la sosta sulle fecce fini con ripetuti batonnages. A seconda dell'andamento stagionale si effettua la criomacerazione.

AFFINAMENTO: In acciaio e poi in bottiglia per almeno 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: I profumi, tenui ma persistenti, spaziano dal fiore di sambuco a leggere erbe aromatiche e di mandorla. Deciso e schietto al palato le caratteristiche varietali sono esaltate dalla freschezza e dalla sapidità in perfetto equilibrio gusto olfattivo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Ottimo come aperitivo, è ideale per accompagnare piatti di verdure, in particolare asparagi in diverse preparazioni.