

Venezia Giulia Bianco "Braide Alte" – Livon



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Braide Alte situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio
- Vitigno: Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo
- Tipo di terreno: Marne e argilla
- Ceppi per ettaro: 8000
- Forma di allevamento: Guyot, cordone speronato
- Vendemmia: Effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione
- Vinificazione: La fermentazione avviene in barriques nuove di Allier ad una temperatura controllata di 14 - 16°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa otto mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriore lungo periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
- Profumo: Al naso si presenta intenso, ampio, con note speziate
- Gusto: In bocca è caldo, avvolgente, di grande struttura, eleganza e complessità; si evolve nel bicchiere al variare della temperatura.