



stocco
CC
C



SERICUS

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

Dal latino "di seta, setoso", parla anche della culla delle uve: quel cuore del Friuli dove per secoli si allevò il baco da seta. Armonico uvaggio di Friulano, Malvasia e Chardonnay, esprime sentori complessi d'albicocca e mandorla, note balsamiche e spezie. Pieno, sapido e persistente sposa primi tartufati e le verdure, adora il pesce e le carni bianche delicate.

Uva: Friulano, Malvasia, Chardonnay

Terreno:

argilloso e pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

Sistema di allevamento:

Guyot doppio francese e Sylvoz modificato

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica. Friulano e Chardonnay fermentano in acciaio con affinamento sulle fecce, la Malvasia in barrique. Assemblaggio dopo 10 mesi, affinamento in bottiglia per circa 8 mesi