Ribolla Brut

Vitigno: 100% Ribolla gialla
Provenienza: Friuli Colli Orientali
Vinificazione: bianco- metodo Charmat
Tipo allevamento: cappucccina e guyot
Composizione terreno e altitudine: marne ed arenarie 80/100/140 metri slm
Resa/ha: 70 HL/ha

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino brillante con venature verdognole
Olfatto: profumo fresco e fragrante con note mela e pera
Sapore: sapore rotondo, leggermente aromatico con vena citrina e prolungata sensazione gustativa

Abbinamenti: aperitivo, antipasti pesce e salumi, passate di verdure, pesci al forno in genere. Vino da barca perfetto sugli stuzzichini
Temperatura di servizio: 6-8 °C
Gradazione alcolica: 12% vol.
Logevità: minimo 4 anni, ma in base all'annata anche oltre i 10 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Pinot Grigio Doc Friuli Colli orientali

Vitigno: 100% Pinot Grigio
Provenienza: Friuli Colli Orientali
Vinificazione: bianco (6 mesi botti d'accaio e 2-4 mesi bottiglia
Tipo allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: marne ed arenarie
Resa/ha: 60 hl/ha

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino con lievi riflessi ramati,
Olfatto: bouquet tipico che ricorda i fiori d'acacia
Sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo

Abbinamenti: prosciutti, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, carni bianche
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Logevità: minimo 4 anni, ma in base all'annata anche oltre i 10 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Verduzzo Doc Friuli Colli orientali

Vitigno: 100% Verduzzo
Provenienza: Friuli Colli Orientali
Vinificazione: la raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione con passaggi bisettimanali. Il 30/40% delle uve viene posta ad appassire in cassette di legno per oltre un mese. L'uva restante viene lasciata sulla pianta e viene poi raccolta in surmaturazione, quando la bacca comincia ad imbrunire ed a - disidratarsi naturalmente. L'uva viene diraspata ed il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24-28 ore ad una temperatura di 12 °C per consentire al vino di accentuare le sue caratteristiche varietali e di acquisire il colore giallo d'orato-ambrato tipico di questo vitigno
Tipo allevamento: cappuccina
Composizione terreno e altitudine: collinare, marne ed arenarie
Resa/ha: 40-50 hl/ha

Note di degustazione
Colore: giallo dorato carico
Olfatto: profumo intenso, fruttato, amabile al palato, leggermente tannico, robusto corposo, giustamente alcolico
Sapore: amabile al palato, leggermente tannico, robusto, corposo, giustamente alcolico. Tipico vino da dessert

Abbinamenti: tipico vino da dessert, che si accompagna bene a pasticceria secca, ideale accompagnato con la gubana, interessante anche coi formaggi piccanti ed erborinati
Temperatura di servizio: 12-14 °C
Gradazione alcolica: 12% vol.
Logevità: minimo 4 anni, ma in base all'annata anche oltre i 10 anni
Bottiglia: 0,75 lt