

GEMINA



DOC COLLIO BIANCO “GEMINA”

Varietà delle uve:

Tocai friulano, Chardonnay, Pinot Grigio

Vinificazione:

Vendemmiato esclusivamente a mano; parte delle uve vengono diraspate, macerate a freddo per circa 12 ore e fatte fermentare in barrique, parte invece vengono pressate intere e fatte fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio inox. Dopo sei mesi dalla fermentazione si procede all'assemblaggio e al successivo imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Il colore assume toni vicini al giallo dorato, leggermente scarico, cristallino. Profumo intenso, persistente con sentore di buon legno e note di nocciola, fruttate e speziate. Boccato morbido, strutturato, con una certa acidità, piacevolmente fresco e sapido. Nel complesso risulta un vino armonico, equilibrato, di corpo e persistente. Vino adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti:

Secondi piatti a base di pesce “grasso”, come rombo o scarpina al forno. Ottimo anche con le carni bianche o come vino da meditazione.