



## LE SELEZIONI

### OTTOLUSTRI

IGT  
Venezia Giulia



<b>Formato bottiglia</b>	750 ml
<b>Denominazione</b>	I.G.T. Venezia Giulia
<b>Varietà</b>	Autoctone
<b>Anno d'impianto</b>	1968
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Terreno</b>	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Altitudine</b>	200 - 300 mt s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Cappuccina
<b>Densità</b>	3.000/5.000 ceppi/ha
<b>Vendemmia</b>	surmaturazione in pianta. Raccolta eseguita manualmente con più passaggi su uve che si presentano colpite da botrytis cinerea
<b>Vinificazione</b>	pressatura soffice di uve intere e fermentazione in vasche di acciaio inox
<b>Affinamento</b>	in contenitori di acciaio inox per non meno di 15 mesi, successivo affinamento in bottiglia per un periodo minimo 24 mesi
<b>Colore</b>	giallo brillante dai toni dorati
<b>Aroma</b>	ricco e complesso di frutta tropicale, agrumi, mela cotogna e miele d'acacia
<b>Gusto</b>	grande corrispondenza tra naso e bocca, le note fruttate e floreali si evolvono in un susseguirsi di sensazioni aromatiche con finale minerale e lunghissima persistenza
<b>Longevità</b>	10/12 anni
<b>Abbinamento</b>	formaggi erborinati e di lunga stagionatura, carni bianche speziate, zuppe e vellutate di legumi in abbinamento con crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	12/14 °C