

Braide Cjase Blanc: blend di elegante fragranza.

Tra le dolci colline di Valeriano affacciate sul fiume Tagliamento, nasce quest'uvaggio che esalta l'elegante fragranza delle nostre migliori uve a bacca bianca.

Uve

Vino Bianco.

Composizione: uvaggio 40% Pinot Grigio, 40% Friulano, 20% Sauvignon

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm; composizione sabbioso/limoso.

Vigneto: San Severo e San Giovanni, superficie vitata 0,70 ha; 5.500 viti/ettaro; età media 12 anni; allevamento a guyot.

Resa: 70 hl/ha; 2.000 gr per pianta.

Vendemmia: raccolta e selezione manuale; seconda metà di settembre.

Cantina

Vinificazione: in bianco; uve diraspate e pigiate; spremitura a bassissima pressione; mosto-fiore fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata (18°C).

Il vino rimane sui lieviti per 12 mesi ed in seguito imbottigliato.

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità totale: 5,80 g/l

Nr bottiglie: 5.000

Degustazione

Temperatura di degustazione: 12°C

Cibi: ottimo come aperitivo e con primi piatti a base di pesce.

Codice: 024 004

 video Linea Vini
<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>



Braide Cjase Blanc

