

SERAFINI

BLANC DAI CESETANS

DOP FRIULANO

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Venezia Giulia

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Primi di settembre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiadiraspatura vengono inoculati i lieviti selezionati. Dopo 24 ore si ha un'estrazione del mosto per alzata di cappello. Il tutto è mantenuto raffreddato. Come la fermentazione a seguire. Il vino viene affinato almeno 6 mesi sui lieviti più fini, facendo il batonage.

DATI ANALITICI: Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Profumi di fiori bianchi, frutta matura a polpa gialla e liquirizia. Vino secco dal gusto fine e delicato dal tipico sentore di mandorla. 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Da abbinare ad antipasti, primi piatti di pesce o verdure, carni bianche, formaggi freschi o affettati anche tipici come il prosciutto di San Daniele.

Temperatura di servizio a 11-13°C



Az.Agr.Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it