

SERAFINI

BLANC DAI CESETANS

I.G.P. BIANCO VENEZIA GIULIA

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Grave

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 amara. 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Da abbinare ad antipasti, primi piatti di pesce o verdure, carni bianche, formaggi freschi o affettati.
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