

**Vitigni**

Pinot Grigio, Chardonnay,  
Sauvignon Blanc

**Denominazione**

IGT Venezia Giulia

**Comune di produzione**

San Lorenzo (Gorizia)

**Natura del terreno**

Altopiano ghiaioso calcareo  
(60 mt slm)

**Vigneto**

coltivato con concimazione  
organica e difesa fitosanitaria  
integrata (come da normativa UE)  
con abolizione del diserbo  
chimico.

**Età media viti**

Più di 25 anni

**Sistema di allevamento**

Guyot  
5.200 viti/ha

**Produzione**

50 hl/ha

**Vendemmia**

A mano con selezione accurata  
dei grappoli.  
Settembre 2015

**Vinificazione**

Fermentazione in botti di rovere  
francese da 500 lt (22-24 °C),  
maturazione negli stessi  
contenitori di fermentazione sul  
deposito fine per 11 mesi con  
bâtonnage frequenti.  
Imbottigliamento e affinamento in  
bottiglia per minimo 12 mesi.

**Bottiglie prodotte**

17.000

**Gradazione alcolica**

13,5%

**Potenziale di  
invecchiamento**

20 anni

**Temperatura di servizio**

11 °C

Nella cuvée l'obiettivo è raggiunto quando la qualità dell'insieme è superiore alla somma delle singole qualità. Questo vino lo dimostra grazie ad un'intrigante complessità che si esprime con eleganza ed armonia. Gusto pieno, caldo e progressivo. Promette assaggi fantastici anche dopo tanti anni. La sua personalità lo rende perfetto in abbinamento con piatti di pesce decisi oppure delicate pietanze a base di carni bianche

*"Pieno e articolato con molta frutta ed intensità. Un grande vino."* James Suckling USA