



LE MONDE

ANIMO



Vitigno: Vitigni a bacca bianca

Tipologia: Vino bianco da meditazione

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 piante/Ha

Periodo di vendemmia: Settembre

Vinificazione: Vendemmia manuale in cassetta e appassimento naturale delle uve per alcune settimane, l'uva viene poi selezionata, diraspata e pressata delicatamente con torchio verticale. Fermentazione e successiva maturazione in piccoli caratelli di varie essenze per 18-24 mesi.

Invecchiamento potenziale: 15/20 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13 %

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Confezione: 0,50 cl

Colore: Giallo dorato brillante

Profumo: Il bouquet ricorda note dolci di miele maturo di castagno e frutta secca. Spiccano profumi di albicocca disidratata, noci e fichi secchi.

Sapore: All'assaggio è armonico, mai stucchevole, di lunga persistenza accompagnato da una nota minerale fresca e sapida. Ripropone sentori di miele, frutta candita e frutta matura.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare dolci della tradizione friulana. Si accosta molto bene a formaggi erborinati accompagnati da confetture o gelatine di frutta. Ottimo come vino da meditazione.