



# Bianco Riserva Natissa

Uve: Friulano 50% Malvasia 50%

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 4800 viti/ha con resa di 1,5 Kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: pigia-diraspatura delle uve mature, successiva macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 18 ore e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a 18°-20°C. Segue l'affinamento sui lieviti nobili e periodiche operazioni di batonage fino al momento dell'imbottigliamento primaverile

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Note olfattive e gustative: di colore giallo paglierino intenso, è un vino di corpo, armonico, con sentori di fiori di campo, note fruttate di albicocca, leggermente speziato con eleganti note di pietra focaia ed erbe aromatiche. Al palato si presenta elegante e persistente

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti gastronomici: perfetto per accompagnare primi piatti delicati, risotti, vellutate di verdura e secondi a base di pesce

Il nome: il fiume Natissa portava le navi Romane da Aquileia fino al mare Adriatico. Oggi lungo il suo corso nidificano gli uccelli marini

