

JULIJAN
IGT Venezia Giulia

Vendemmia 2024

Grado alcolico_13,0% Vol

Temperatura di servizio_+10° C
Bicchiere di degustazione_Tulipano

VITIGNI
Vitigni_100% SOLARIS
Terreno_terriccio, limo sabbioso Altitudine_786 m s.l.m.
Vendemmia_Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO nasce da una vinificazione di uve accuratamente selezionate. La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata.

PROFILO SENSORIALE Colore giallo paglierino.
Un bouquet intenso che si mescola con sentore di agrumi freschi e cannella. Una freschezza con un'acidità spiccata quale caratteristica della specie varietale. Un vino bianco di nuova concezione che rispetta le caratteristiche di un terroir incontaminato.

ABBINAMENTI Formaggi di ogni tipo.
Gradito come abbinamento a piatti a base di pesce, carni bianche.