



AZIENDA AGRICOLA VIGNA SUN GIORGIO

SCHEMA TECNICA

I vitigni

Il nostro vino bianco è un uvaggio ottenuto da quattro vitigni a bacca bianca: Sauvignon, Ribolla gialla, Riesling e varietà autoctona.

La vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e vinificate insieme. Dopo essere state raffreddate vengono poste dentro una pressa pneumatica per separare le parti solide dal mosto che, dopo esser stato chiarificato a bassa temperatura, è sottoposto a fermentazione alcolica in tini di acciaio e, grazie ai lieviti presenti naturalmente, si trasforma in vino il quale, al termine della fermentazione, inizia un lento processo di maturazione che si protrae per almeno cinque mesi in vasca e un anno in bottiglia. Seguono la filtrazione e l'imbottigliamento. Il sistema di chiusura adottato per le bottiglie, a forma di borgognotta, è il tappo a vite che garantisce un'ottima tenuta del vino nel tempo e una sensibile riduzione della solforosa aggiunta.

Il profilo organolettico

Alla vista ha colore giallo paglierino chiaro, al naso regala profumi delicati, eleganti e persistenti di rosa, gelsomino e sambuco, di pomacee, drupacee e frutto della passione, erbe aromatiche; al palato risulta piacevolmente fresco, fragrante, pieno e armonioso, con un finale morbido, sapido e lungo.

Gli abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente con piatti di terra e di mare: prosciutti del territorio, zuppe a base di verdura, paste e risotti, pesci, molluschi e crostacei dell'Adriatico, carni bianche, formaggi teneri, Montasio giovane

Via Del Molino, 107/11
33030, Campoformido, Udine



cell. +39 335 5376924
www.vignasungiorgio.com

———— P.iva 03003970302 CF BRN RFL 73S61L 483V ————