



VARIETALES: Friulano 50%, Pinot bianco 20%,
Sauvignon 20%, Ribolla gialla 10%

D.O.: Friuli

Área de producción:

La ponca es el elemento típico de nuestro suelo: una formación sedimentaria formada integralmente de margas arcillosas alternando con capas de arenisca. La “Ponca” muestra baja fertilidad y buena capacidad para retener agua, da características únicas a las uvas y al vino como sabor y color con cuerpo, taninos y mineralidad.

Vinificación:

Tras un suave prensado, el Pinot Bianco, Sauvignon, Ribolla Gialla y Friulano las uvas se vinifican por separado en acero para potenciar las cualidades particulares de cada monovarietal al máximo. La mezcla precede al refinamiento. de tres meses sobre lías nobles, con batonaje semanal. Al menos 3 meses de seguimiento de la botella.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: Un color dorado brillante.

AROMA: En la nariz suelta complejidad armónica, que llama la cata de un jugueteo ejercicio olfativo: fresco toques de flores penetrantes, jazmín, madreselva y azahar con toques de hierbas medicinales como la menta, salvia y lavanda. El fruto emerge más tarde, con el cítrico inicial luego diluido en albaricoque, melocotón blanco y pera.

BOCA: En boca, la elegancia toma sustancia en un entretejido equilibrado de estructura, finura, agradable acidez y persistencia final. Sápido y mineral.

MARIDAJE: Perfecto desde aperitivos hasta platos principales de pescado, con platos de verduras. Recomendado temperatura de servicio: 10-12° C.