

GIAVITTO
DAL 1958

FRIULANO *Costjn*
Denominazione di Origine Controllata



DESCRIZIONE VITIGNO

Vigneto: Bellazonia

Vitigno: Friulano 100%, vitigno autoctono a bacca bianca

NOTE AGRONOMICHE

Sistema di allevamento: doppio capovolto, vigneto inerbato a conduzione agronomica integrata

NOTE DI CANTINA

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: in vasche di acciaio sul deposito fine, con bâtonnage fino a primavera inoltrata

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino

Profumo: ricorda i fiori di campo e più nettamente la mandorla, intense note minerali e di pietra focaia

Sapore: fruttato, morbido per l'acidità contenuta. Mantiene al retrogusto una sensazione ammandorlata e minerale

Abbinamenti: bianco da accostare liberamente ai piatti più diversi: dagli antipasti magri, ai primi come minestre e risotti, fino ai secondi

Temperatura di servizio: 8 °C da aperitivo 11 °C durante il pasto

Si consiglia un calice largo ed un'apertura ampia

Gradazione alcolica:

13,00% vol.

Potenziale

d'invecchiamento:

4/6 anni

*Al limitare dei vigneti, la flora cresce spontanea e rigogliosa
offrendo all'iva un riparo dalle intemperie.
Il bosco è il custode per natura.*

SOCIETÀ AGRICOLA GIAVITTO PAOLO S.S.
Via Dei Castelli, 95 - 33040 FAEDIS (UD)
T/F: +39 0432 728086 - info@giavittovini.it