



## Bertrando

Bianco - DOC Friuli



### UVE

Sauvignon - Friulano - Chardonnay



### TERRITORIO

Medio Friuli.

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.000 ceppi per ettaro. Dopo un diradamento manuale, e una defogliatura atta ad ottenere una miglior areazione dei grappoli e una migliore esposizione al sole, la produzione finale di uva è di circa 2 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Le singole varietà di uva vengono raccolte separatamente all'alba a perfetta maturazione, successivamente diraspate e sottoposte a macerazione a freddo per 12 ore circa, segue pressatura soffice. Solo il mosto fiore inizierà la delicata fase della lenta fermentazione in serbatoi di acciaio, per concluderla in barrique di rovere francese. I tre vini ottenuti riposeranno sulle fecce per oltre 6 mesi con periodici bâtonnage per indurre la lisi delle cellule dei lieviti; questo processo andrà a caratterizzare, evolvere e proteggere il vino. Alla fine della primavera si procede all'assemblaggio. Dopo essere stato imbottigliato, affinerà in bottiglia per circa un anno prima di venire commercializzato.



### GRADAZIONE - ACIDITÀ \*

13,50 % vol. - 6,00 g/L

\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Giallo paglierino luminoso, evidenzia un delicato bouquet floreale insieme a note di mela Golden, miele di acacia e una lieve speziatura. Equilibrato e setoso al palato, rimanda in chiusura a note fruttate e delicatamente tostate.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale una fonduta di formaggi, ma diventa estremamente piacevole con piatti a base di asparagi, con i pesci tutti ma splendido con un carpaccio di ricciola. Si consiglia di servirlo a 10/12° C in un calice ampio e sottile.



### DIMORA IN CANTINA

6/8 anni, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 litri