Uis Blancis Dodon

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2018, 2021, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigni: Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Friulano, Verduzzo
Suolo: Sabbioso limoso e argilloso
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Guyot bilaterale, Cordone speronato e Cappuccina
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione a grappolo intero in tini aperti di rovere ungherese per 8 giorni e fermentazione spontanea. Affinamento in vasche di acciaio.
Solforosa totale: 14 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.300

PRODUTTORE

DENIS MONTANAR

Denis Montanar

PERCHÉ

Lo Uis Blancis Dodon di Denis Montanar è un vino bianco macerato complesso e autentico. Si apre su un ventaglio di frutta secca, cera d'api, miele e una punta ossidativa della macerazione in tini aperti. Una bocca irreuenta e carnosa, che non si vergogna a mostrarsi in tutta la sua intensità e pienezza, sostenute da una bella freschezza.

QUANDO

Quando il vostro migliore amico vi chiama in lacrime perché è stato lasciato dall'amore della sua vita, invitatelo a casa,preparategli la vostra leggendaria zuppa di pesce con pomodoro fresco e versategli un bicchiere di Uis Blancis Dodon. I cuori sono difficili da ricucire, ma il vostro ascolto sarà il giusto spago.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it