Monico

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2017, 2018
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigni: Muller Thurgau, Malvasia, Pinot Bianco, Verduzzo
Suolo: Franco argilloso
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Sylvoz
Densità ceppi per ha: 1.600
Età media del vigneto: 53 anni
Produzione media per ha: 22 hl
Vinificazione e affinamento: Cofermentazione spontanea in vasca di cemento delle quattro varietà, con buccie del pinot bianco e muller thurgau e solo con parte liquida della malvasia e del verduzzo. Affinamento nello stesso contenutore per 24 mesi, senza travasi. Nessuna chiarifica e filtrazione ne aggiunta di anidride solforosa.
Solforosa totale: 11 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.665

PRODUTTORE

FRUS
Avanguardia

PERCHÉ

Il Monico di Frus è un vino bianco macerato dal forte carattere e originalità in cui convergono molte anime: la spalla del pinot bianco, i profumi e la nobiltà del muller thurgau, gli aromi della malvasia e la grinta del verduzzo risultandone un cocktail d'autore intenso, ricco, complesso e sfaccettato.

QUANDO

Mago Merlino, Nostradamus, la pietra filosofale: il Monico rimanda a un'alchimia ancestrale. Che ogni vendemmia sarà diversa. Lasciate il campo del certo, sfidate il vostro gusto, stappatevene una bottiglia e scegliete come berlo. Need help? Asciutto e acido è ottimo come aperitivo con salumi artigianali, ma sgrassa bene primi piatti di pesce e perché no – come dicono gli inglesi – plain, ossia liscio!

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