

Monico



BIANCO MACERATO



VECCHIE VIGNE



INFO

Annata: 2017

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: Muller Thurgau, Malvasia, Pinot Bianco, Verduzzo

Suolo: Franco argilloso

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Sylvoz

Densità ceppi per ha: 1.500

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ha: 15 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea del pinot bianco in un tino di legno e macerazione sulle bucce per 10 giorni. Fermentazione spontanea del muller thurgau e della malvasia in una vasca di cemento senza macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea del verduzzo in damigiana di vetro senza macerazione sulle bucce. Assemblaggio e affinamento per 12 mesi in vasche di cemento.

Solforosa totale: 11 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.600

PRODUTTORE



FRUS

Avanguardia & Marina Danieli

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, stappatevi 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!

