TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

# 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**