

## Messire IGT Venezia Giulia



<b>Vitigno:</b>	Verduzzo Friulano
<b>Denominazione:</b>	IGT Venezia Giulia
<b>Provenienza delle uve:</b>	da un antico vigneto di proprietà del Castello di Buttrio
<b>Terreno:</b>	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
<b>Giacitura dei terreni:</b>	collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite
<b>Microclima:</b>	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

<b>Età del vigneto:</b>	30 anni
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot unilaterale 4000 viti/ettaro
<b>Produzione a ceppo:</b>	1,5 Kg uva/pianta
<b>Gestione del vigneto:</b>	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
<b>Epoca di vendemmia:</b>	tardiva, determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve
<b>Modalità di vendemmia:</b>	manuale, in cassette
<b>Vinificazione:</b>	pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C
<b>Affinamento:</b>	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
<b>Commercializzazione:</b>	8-10 mesi dalla vendemmia
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<u>Colore:</u> giallo oro antico brillante <u>Profumo:</u> esuberante nei profumi. Intense note di frutta, di fragoline di bosco, di miele e polline di castagno e di corbezzolo. Toni di fiori di caprifoglio, mela cotogna, confettura di pera e zenzero <u>Sapore:</u> accarezza il palato con la sua setosa morbidezza che poi si allunga in bocca a riprendere i toni mielati
<b>Accostamento al cibo:</b>	vino da conversazione, ma perfetto sui paté di volatili, sui formaggi come il Montasio stravecchio (almeno 24 mesi) o il Parmigiano Reggiano di tre anni. Indimenticabile – da provare – sulle ostriche e sui tartufi di mare
<b>Temperatura di servizio:</b>	8° – 10° C

