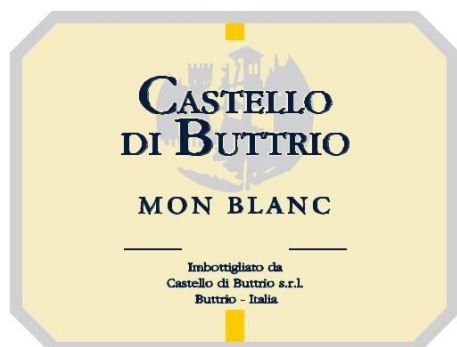


## Mon Blanc IGT Venezia Giulia



<b>Vitigno:</b>	Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana
<b>Denominazione:</b>	IGT Venezia Giulia
<b>Provenienza delle uve:</b>	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "i ciliegi"
<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>	varia, normalmente si utilizzano vigneti di giovane età
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot unilaterale 5000 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>	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. Le diverse varietà vengono raccolte e vinificate separatamente ed assemblate prima dell'imbottigliamento
<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 paglierino scarico <u>Profumo:</u> al naso fine ed elegante, con sentori di fiori e frutta <u>Sapore:</u> in bocca si distingue per la freschezza e la buona persistenza
<b>Accostamento al cibo:</b>	i vini che lo vanno a comporre ne fanno un classico per il pesce. Frittura di pesciolini; sarde e sardoni impanati e fritti; pesce crudo; ostriche e tartufi di mare. Ottimo anche per aperitivo, dato dal suo nerbo vivace
<b>Temperatura di servizio:</b>	8° – 10° C

