



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## WHITE MÙL

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Chardonnay e Cabernet Sauvignon

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

### EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente. Lo Chardonnay dopo una leggera sovrasmaturazione in pianta viene pressato sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata. Il Cabernet Sauvignon invece viene diraspato delicatamente e pigiato. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo corso alla svinatura l'affinamento continua in tonneau da 500 litri. Dopo l'assemblaggio il vino viene imbottigliato e presentato sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

### COLORE

Ramato brillante.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Si presenta con un naso delicato, con note di vaniglia e frutta matura che invoglia al sorso. La sensazione decisa al palato intriga per la sua complessità. La piacevole sapidità e giusta acidità completano il quadro di questo insolito vino.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare primi piatti sostanziosi, ricchi di sugo ma anche pesci saporiti, carni bianche e fritti.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.