



VERSÒ BIANCO "SCRIC"

Venezia Giulia

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Fumocai

Note di degustazione: Il profilo aromatico è fine e distintivo, con eleganti note di fiori di campo che introducono un quadro olfattivo sobrio e preciso. Al palato emergono una spiccata freschezza acida e una marcata componente salina, perfettamente bilanciate, che conducono verso un finale netto e minerale, con richiami di pietra focaia e mandorla. La chiusura è lunga, asciutta e fortemente territoriale, riflettendo l'origine marina dei suoli.

Sito del vigneto: Contea di Gorizia-Gradisca

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 20 anni

Suolo: Terreni argillosi, di origine marina, che contribuiscono a struttura, salinità e precisione gustativa

Vendemmia: inizio Settembre

Alcool: 12.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Affinamento sulle fecce integrali per 6 mesi, volto a incrementare complessità, profondità gustativa e stabilità, preservando freschezza ed espressione varietale.