



Sharis

DESCRIZIONE

L'abbinamento varietale di Sharis concilia le confidenze e le aspettative del consumatore locale con quelle del consumatore internazionale, rappresentando una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. Sotto l'aspetto tecnico, la combinazione di tali varietà conferisce al vino equilibrio e complessità. La Ribolla Gialla, ad esempio, che non ha di per sè uno spiccato carattere aromatico, è importante nel definire la tessitura del vino, apportando freschezza e vivacità.



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	12,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Chardonnay - Ribolla Gialla
Denominazione:	Indicazione Geografica Tipica Bianco "delle Venezie"
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Chardonnay - Ribolla Gialla
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo canarino con riflessi dorati

Profumo: intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche, rosmarino, timo e verbena che abbracciano tonalità floreali di biancospino e fiori di tiglio, e fruttate di susina bianca e papaya; in chiusura sentori di nocciola fresca.

Gusto: dinamico, fresco e sapido; sentori agrumati con rimandi fruttati di pesca bianca; notevole persistenza.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C