VITIGNO
Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Valle dell'Isonzo

NATURA DEL TERRENO
Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

COMUNE DI PRODUZIONE
San Lorenzo (Gorizia)

VIGNETO
Gestito seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot 5.200-5.600 viti/ha

ETA' MEDIA VITI
Più di 30 anni

PRODUZIONE
Media 40-45 hl/ha

VENDEMMIA
A mano con accurata selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti.
A questi, si aggiunge una lunga maturazione in inox dopo l'assemblaggio. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

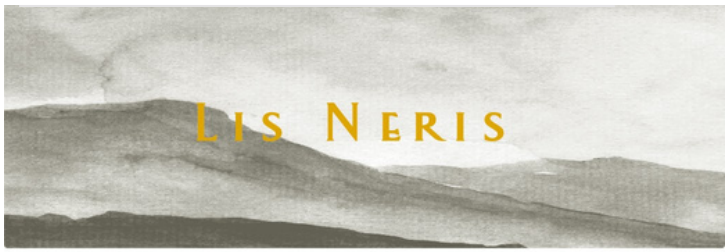
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11°C

SOSTENIBILITA'
Siamo attivamente impegnati per la salvaguardia di: territorio - aria - vigneti - acque

L'unione del meglio: Gris-Picol-Jurosa. I nostri tre vigneti "storici" per un vino che esprime tutta la voglia di cimentarsi su un modello internazionale.
La sua personalità lo rende perfetto in abbinamento con piatti di pesce decisi oppure delicate pietanze a base di carni bianche.

Su richiesta sono disponibili le schede tecniche per singola annata.



CONFINI

PINOT GRIGIO - TRAMINER - RIESLING

VITIGNO
Pinot Grigio, Traminer, Riesling

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Valle dell'Isonzo

NATURA DEL TERRENO
Altopiano ghiaioso calcareo (60/45mt slm)

COMUNE DI PRODUZIONE
San Lorenzo, Corona (Gorizia)

VIGNETO
Gestito seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot 5.200-5.600 viti/ha

ETA' MEDIA VITI
Più di 30 anni

PRODUZIONE
Media 40-45 hl/ha

VENDEMMIA
Tardiva, a mano con accurata selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in botti grandi, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. A questi, si aggiunge una lunga maturazione in inox dopo l'assemblaggio. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11°C

SOSTENIBILITA'
Siamo attivamente impegnati per la salvaguardia di: territorio - aria - vigneti - acque

L'unicità di questa cuvée ha radici profonde, la sua originalità si è consolidata nel tempo. Un vino senza confini!
Adatto per accompagnare la conversazione, ideale con finger food speziati e cucina orientale o più semplicemente con un buon gorgonzola.

Su richiesta sono disponibili le schede tecniche per singola annata.

VITIGNO
Sauvignon Blanc, Friulano, Riesling

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Valle dell'Isonzo

NATURA DEL TERRENO
Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

COMUNE DI PRODUZIONE
San Lorenzo (Gorizia)

VIGNETO
Gestito seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot 5.200-5.600 viti/ha

ETA' MEDIA VITI
Più di 30 anni

PRODUZIONE
Media 40-45 hl/ha

VENDEMMIA
A mano con accurata selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in botti grandi, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. A questi, si aggiunge una lunga maturazione in inox dopo l'assemblaggio. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11°C

SOSTENIBILITA'
Siamo attivamente impegnati per la salvaguardia di: territorio - aria - vigneti - acque

Gold nasce da uve ben mature con un'ampia intensità aromatica. La tensione e la freschezza esaltano in libertà lo spirito e la natura friulana. Un vino terroir.
Perfetto per accompagnare taglieri di salumi, meglio se affumicati e primi piatti cremosi dai sapori decisi.

Su richiesta sono disponibili le schede tecniche per singola annata.

VITIGNO
Cuvée di uve sottoposte ad appassimento naturale

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Valle dell'Isonzo

NATURA DEL TERRENO
Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)

COMUNE DI PRODUZIONE
San Lorenzo (Gorizia)

VIGNETO
Gestito seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot 5.200 viti/ha

PRODUZIONE
Media 10 hl/ha

ZUCCHERI RESIDUI
Media 250 gr/l

VENDEMMIA
A mano con accurata selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Dopo la vendemmia le uve vengono fatte passire per un periodo di 120/130 giorni. Fermentazione e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt nuove.
Segue imbottigliamento e lungo affinamento in bottiglia.

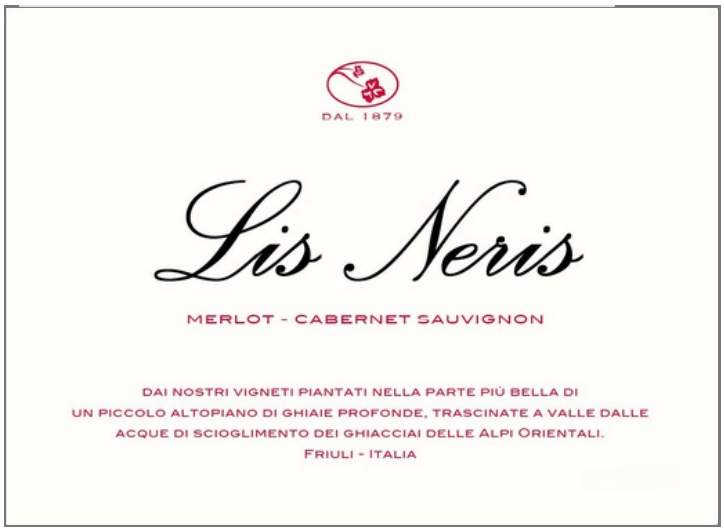
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C

SOSTENIBILITA'
Siamo attivamente impegnati per la salvaguardia di: territorio - aria - vigneti - acque

La lentezza e la gradualità dell'appassimento sono il vero segreto di questo vino. La dolcezza, la finissima acidità e le spezie si impadroniscono del legno creando uno spettacolare quadro aromatico tipicamente mediterraneo: per sognare ad occhi aperti.
Non filtrato.
Perfetto con formaggi stagionati in compagnia di un buon libro.

Su richiesta sono disponibili le schede tecniche per singola annata.



VITIGNO
Merlot, Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Valle dell'Isonzo

NATURA DEL TERRENO
Altopiano ghiaioso calcareo
(60/45 mt slm)

COMUNE DI PRODUZIONE
San Lorenzo, Corona (Gorizia)

VIGNETO
Gestito seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot 5.200-5.600 viti/ha

ETA' MEDIA VITI
Più di 30 anni

PRODUZIONE
Media 40-45 hl/ha

VENDEMMIA
A mano con accurata selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
La macerazione avviene in tank di acciaio inox per 10-15 giorni durante i quali si procede regolarmente con la tecnica dei délestage. Segue la maturazione in botti di rovere francese nuove da 225 lt per 15/20 mesi. Imbottigliamento e lungo affinamento in bottiglia.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

SOSTENIBILITA'
Siamo attivamente impegnati per la salvaguardia di:
territorio - aria - vigneti - acque

Questo vino ha iniziato il suo percorso nel 1989 ed è, oggi come allora, libero di esprimere le sue potenzialità.
Viene prodotto solo nelle annate migliori.
Adatto alle occasioni importanti. Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati.

Su richiesta sono disponibili le schede tecniche per singola annata.