PREMIUM





PRÀ GIARIN

Biologico e vegano

Bianco Trevenezie IGT

I vigneti di Prà Giarin vivono in un mosaico di campi un tempo lasciati a prato (prà), protetti da fitte siepi che ospitano una biodiversità silenziosa.
Il suolo, ghiaioso e magro (giarin), costringe le radici a spingersi in profondità, alla ricerca dei pochi nutrienti che il terreno concede.
È proprio questa terra avara a esaltare freschezza e intensità aromatica.
L'asprezza delle condizioni dona struttura e longevità, e Prà Giarin riposa in giare e anfore di moderna interpretazione prima di essere imbottigliato.

Certified B Corporation

Denominazione: Bianco Trevenezie IGT
Tipologia: Vino bianco
Uve: Chardonnay e Moscato giallo
Area: Friuli Venezia Giulia

VIGNA

Suolo: Suolo alluvionale ricco di minerali
Età dei vigneti: 10 - 40 anni
Sistema di allevamento: Sylvoz
Vendemmia: Manuale

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10 - 14 °C
Abbinamenti: La sua complessità, unita alla vivace acidità e alla marcata sapidità, lo rende il compagno ideale per un aperitivo con charcuterie e formaggi stagionati, così come per accompagnare una cena a base di piatti di pesce saporiti, ostriche o verdure gratinate.

CERTIFICAZIONI

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Scopri il nostro vino

CANTINA

Vinificazione: Uvaggio vinificato in bianco con 8 mesi di sosta sui lieviti in vasche d'acciaio, seguita da un affinamento di almeno 12 mesi in anfore di terracotta, Clayver e grandi botti di rovere.
Grado alcolico: 12 % vol.
Zuccheri: < 3 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo dorato intenso e brillante
Olfatto: Bouquet ampio e complesso, con note fruttate di albicocca matura, mango e ananas, arricchite da un elegante soffio iodato e da delicati richiami di crema pasticcera e frutta candita.
Gusto: Nota di albicocca essiccata con sfumature di alta pasticceria. Giusto equilibrio tra gusto e sapidità. Pieno, ricco, morbido e sapido.