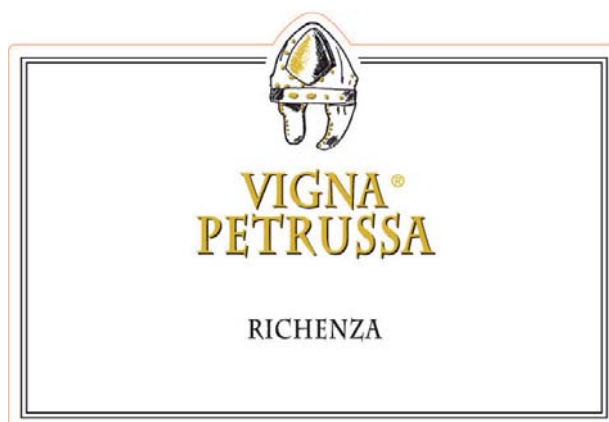




VIGNA®
PETRUSSA

Capricci d'Autore

IGT VENEZIA GIULIA
RICHENZA



Cuvèe ottenuto da uve provenienti da vecchi vitigni autoctoni che danno vita ad un vino dal sapore e dal colore antico. Aristocratico richiama alla mente le buone cose del bel tempo andato.

Colore giallo oro. All'olfatto si apre fine, persistente e armonico con sentori di frutta esotica, albicocca, pesca matura e vaniglia: In bocca risulta morbido, vellutato, di grande struttura, con un retrogusto persiste.

Il vino raggiunge la maturità dopo tre anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso tra i 5 e i 6 anni.

Si sposa felicemente con antipasti magri, vellutate capricciose crostacei e pesce arrosto, formaggi fermentati e tartare di carne.

Temperatura di servizio: 14°-16°C.

TERRENO: Marne arenarie

ALTITUDINE: 150 / 200 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ: 3.500 viti/ha

RESA/ETTARO: 50 hl

VINIFICAZIONE: separata per ogni varietà, pressatura soffice, fermentazione e affinamento in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 14,0 %

ACIDITÀ TOTALE: 6,02%

VIGNA PETRUSSA - Colli Orientali del Friuli

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia - 33040 PREPOTTO via Albana 47 - tel. e fax 0432 713021

info@vignapetrussa.it - www.vignapetrussa.it