



DESIDERIO

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Desiderio è un blend di uve autoctone passite. Colore oro antico con riflessi ambra, profumi leggeri che ricordano la frutta secca e miele di acacia, con tracce fumè e nocciolate. In bocca è molto particolare, con un timbro dolce-amaro stuzzicante in cui si ritrovano fragranze di noce e dattero, ritorni floreali e sapidità, freschezza. Un bel complesso aromatico, una dolcezza cupa, quasi amaricante, con una chiusura che lascia ricordi di intrigante contrasto fra il croccante e il torroncino

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO: blend di Tocai Friulano, Malvasia Istriana,

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100/150 slm

DENSITA': circa 3500 viti/ha - 50 q/ha

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette



VINIFICAZIONE: separata per ogni varietà, pressatura soffice

AFFINAMENTO: in tonneaux e/o barrique

GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 12,5% a 13,5%



T° DI SERVIZIO: 12°-14°C



OLFATTO: Bouquet intenso, richiami floreali e di frutta come l'albicocca ed il dattero



GUSTO: Morbido, dolce-amaro con fragranze di frutta secca



ABBINAMENTI: Formaggi fermentati, dolci secchi, torte di mandorle e crostate

CORPO



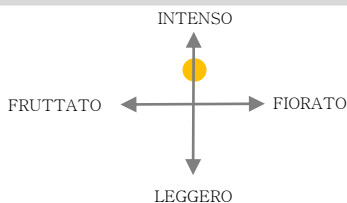
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

DESIDERIO 2020

➤ GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri 🍷🍷

DESIDERIO 2018

➤ VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★★★★

➤ VINOUS: 94/100

DESIDERIO 2016

➤ VINOUS: 92/100



vinous



VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it