



RICHENZA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Cuvée ottenuta da uve provenienti da vecchi vitigni autoctoni che danno vita ad un vino aristocratico dal sapore e dal colore antico. Colore giallo oro. All'olfatto si apre fine, persistente e armonico. In bocca risulta morbido, vellutato, di grande struttura, con un retrogusto persistente. Il vino raggiunge la maturità dopo tre anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso tra i 5 e i 6 anni.

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



VITIGNO: vecchi vitigni autoctoni Tocai Friulano, Riesling Renano, Malvasia Istriana

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100/150m slm

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

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: separata per ogni varietà, pressatura soffice

AFFINAMENTO: in barrique di rovere e in bottiglia

GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 13,5% a 14,5%



T° DI SERVIZIO: 12°-14°C



OLFATTO: Sentori di frutta esotica, albicocca, pesca matura e vaniglia



GUSTO: Al palato è morbido e vellutato, grande struttura con lungo finale



ABBINAMENTI:
Cibi europei: antipasti, vellutate, crostacei, pesce arrosto, formaggi fermentati, tartare
Cibi internazionali: sushi, tempura, ceviche e dim sum

CORPO



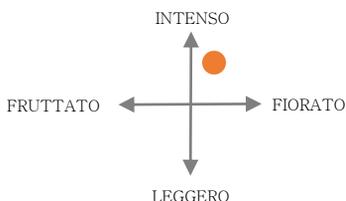
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICHENZA 2019

- GAMBERO ROSSO: 2,5 bicchieri 🍷 🍷
- SLOW WINE: menzione
- THE WINE HUNTER: 92/99
- SAKURA JAPAN: **MEDAGLIA D'ORO** 🏆
- MEININGER Top 100 Italian wines/ProWein 2023

RICHENZA 2018

- JAMES SUCKLING: 91/100
- VINOUS: 90/100
- SAKURA JAPAN: **MEDAGLIA D'ORO** 🏆

RICONOSCIMENTI



vinous



slow
wine



VIGNA PETRUSSA

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