



Desiderium

Varietà delle uve: chardonnay, friulano, sauvignon

Forma di allevamento: monocabovolto

Ceppi ad ettaro: 5.000

Vinificazione: separata di chardonnay, sauvignon e friulano; macerazione: pellicolare a freddo; decantazione: statica a freddo; fermentazione: per lo chardonnay in tonneau da 500l; per il friulano e il sauvignon in tini di acciaio per 12 giorni

Elevage: su fecce nobili per 8 mesi

Affinamento: lo chardonnay viene affinato in legno per 8 mesi; dopo l'assemblaggio delle tre varietà, il vino viene affinato in acciaio per 3 mesi e per ulteriori 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: al naso presenta note leggermente vanigliate e agrumate dolci. In bocca risulta strutturato, pieno, armonico con retrogusto persistente

Abbinamento: ottimo fuori pasto, si abbina con primi piatti a base di verdure, carni bianche e pesci grassi

Temperatura di servizio: 12°- 14° C

Composition: chardonnay, friulano, sauvignon

Method of cultivation: monocabovolto

Vines per hectare: 5,000

Vinification: separate from chardonnay, sauvignon and friulano; maceration: low temperature skin contact; decantation: low temperature static decantation; fermentation: in 500l tonneaux for the chardonnay; 12 days in steel vats for the friulano and sauvignon

Élevage: on noble lees for 8 months

Ageing: the chardonnay is refined in wood for 8 months; after blending of the three varieties, the wine is refined in steel for months and for additional 2 months in the bottle

Tasting notes: on the nose, it presents slight vanilla and sweet citrus notes. On the palate it is structured, full bodied, and harmonious, with a persistent aftertaste

Accompaniment: excellent all-round wine, it combines well with vegetable, white meat and fatty fish dishes

Serving temperature: 12°-14° C

Rebsorte: Chardonnay, Friulano, Sauvignon

Erziehungsform: Monocabovolto - Erziehung

Weinstöcke pro Hektar: 5.000

Weinherstellung: separat für Chardonnay, Sauvignon und Friulano; Mazeration: Kaltmazeration; Dekantieren: statisches Kaltdekantieren; Fermentation: für den Chardonnay in Tonneaux zu je 500 l; für den Friulano und den Sauvignon 12 Tage in Stahlfässern

Elevage: 8 Monate auf Weinhefe

Verfeinerung: der Chardonnay verfeinert 8 Monate in Holzfässern; nach der Assemblage der drei Sorten verfeinert der Wein 3 Monate in Stahlfässern und weitere 2 Monate in der Flasche

Wahrnehmbare Eigenschaften: leicht nach Vanille und süßen Zitrusfrüchten duftendes Aroma. Strukturierter, voller, harmonischer Geschmack mit lang anhaltendem Nachgeschmack

Kombination: perfekt auch außerhalb der Hauptmahlzeiten; passend zu Gemüse Vorspeisen, Geflügel und fetten Fischgerichten

Serviertemperatur: 12°-14° C



VITICOLTORI SIN DAL 1927

LUISA