

Aganis

LIDRIS ZAL

IGT VENEZIA GIULIA

Colore: giallo dorato con riflessi ambrati, leggermente velato

Profumo: fruttato ed intrigante di frutta matura e disidratata come albicocca, mango e scorza d'arancia unito a sfumature di erbe officinali e spezie con note dolci di miele. La macerazione delle uve, che si protrae per un periodo di due mesi, è netta e ben presente caratterizzando questo vino con note mature e sapide al contempo.

Sapore: strutturato ed avvolgente con note di frutta matura come albicocca disidratata e scorza di arancia sorrette da una delicata tannicità e sapidità nel finale tipiche della macerazione delle uve e della fermentazione con lieviti indigeni. La persistenza è netta ed il finale è secco e sapido ma, data la struttura e la complessità del vino, al contempo delicato.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	50 % Friulano + 30 % Ribolla Gialla + 20 % Malvasia
Zona di produzione	Tricesimo
Altitudine	250 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Terreno di medio impasto con consistente presenza di scheletro composto da marna
Sistema di allevamento	Capovolto singolo
Vendemmia	Manuale

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione malolattica	Completa
Affinamento	6 mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,00
Ph	3,40
Zuccheri residui (g/l)	0,00
Alcol	13% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Primi e secondi piatti saporiti di media struttura a base di carni bianche o pesce, piatti vegetariani e vegani complessi e speziati.
Temperatura di servizio	12-14° C

