

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

VINORO

UVE	Varietà non aromatiche, tradizionalmente coltivate nella Venezia Giulia
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 80 mg/l
AFFINAMENTO	inox e poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per alcuni anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	Di bassa alcolicità e di grande equilibrio organolettico, Vinoro è un “tuttopasto” adatto alla buona tavola di tutti i giorni

DESCRIZIONE DEL VINO

Cuvè formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, ottenuti con le stesse uve di Alture e Braide bianchi quindi prodotto, artigianalmente, con attente manualità operative tese a favorire lo svolgimento dei naturali processi della sua formazione fino alla completezza organolettica e tecnologica. Senza alcuna correzione di componenti di origine fermentativa ai fini del miglioramento organolettico e senza alcun utilizzo di stabilizzanti specifici al fine della necessaria stabilità chimico-fisica.

Anche le bottiglie di VinOro, come quelle dei vini più importanti, sono chiuse con il tappo di sughero e sostano in bottigliera, prima della vendita, il tempo necessario al collaudo della tenuta di tappatura e alla verifica della qualità del vino: solo il sughero assicura infatti gli apporti e lo scambio necessari alla positiva evoluzione del vino in bottiglia e solo il tempo conferma la sua reale qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore integro, giallo paglia, brillante, l'insieme aromatico è intenso, persistente, speziato (timo, noce moscata e pepe nero)

Al palato è morbido, equilibrato e di buona struttura.

Grazie alla sua grande integrità, come nei vini più importanti, non teme gli anni e non soffre, ma piuttosto sembra migliorare, se la bottiglia viene consumata in qualche giorno.