

## VinOro

### Igt Venezia Giulia

Bianco, fermo, secco, tipologia classica

#### DA UVE

Pinot bianco, Ribolla, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon non aromatico da vigneti situati a Zegla, Cormons (GO) e colline moreniche di Colloredo di Monte Albano (UD)

#### IN CANTINA

Cuvée formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, ottenuti con le stesse uve di Alture e Braide bianchi.

Immediata lavorazione delle uve con impianto pensato e progettato da Gaspare Buscemi, poche cassette alla volta, prima che possano iniziare processi di degradazione sul mosto che può esserci nella cassetta per la rottura degli acini più fragili e meno sani.

Fermentazioni libere, spontanee, regolari e complete, malo-lattica compresa, senza aggiunte di lieviti o batteri selezionati, di nutrienti o enzimi o correttivi, né di altri prodotti estranei al patrimonio qualitativo delle uve.

Vinificazione in inox senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli.

Utilizzo molto limitato dell'anidride solforosa.

Imbottigliamento entro l'estate successiva, tappo in sughero naturale, depurato con procedimento brevettato da Gaspare Buscemi.

Sosta in bottigliera, per verificare la tenuta del tappo e l'evoluzione qualitativa del vino.

#### 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, non teme gli anni e non soffre, anzi sembra migliorare, se la bottiglia viene consumata in qualche giorno

#### ABBINAMENTO

Di bassa alcoolicità e di grande equilibrio organolettico, Vinoro è un "tuttopasto" adatto alla buona tavola di tutti i giorni

#### INVECCHIAMENTO

Lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per alcuni anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta a temperatura costante, meglio se al buio.