



AZIENDA AGRICOLA GANDIN
Via San Zanut, 51
34070 San Pier d'Isonzo (GO) Italia
www.gandinwines.it - info@gandinwines.it



FILARE BIANCO FRIULI ISONZO DOC ANNATA 2018

VITIGNO	Tocai Friulano - Chardonnay - Sauvignon - Verduzzo Friulano
ZONA DI PRODUZIONE	DOC Friuli Isonzo
VIGNETO	Ettari 0,5 - Età 1988-1991
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot doppio capovolto e Sylvoz con tre capi a frutto
VENDEMMIA	Manuale in piccole cassette
GRADAZIONE	13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12° C
FORMATO (CL)	75

TERRITORIO

La zona è altamente vocata alla viticoltura di qualità grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche. Il terreno, mediamente profondo, presenta giacimenti calcarei del fiume Isonzo mentre l'aria beneficia delle brezze del Golfo di Trieste che la rende secca e priva di umidità. Infine, nel periodo di maturazione delle uve, il vento di Bora delle Dolomiti provoca grandi sbalzi termici importanti per fissare l'acidità e conferire eleganza ai vini.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Le uve intere sono sottoposte a pigiatura lenta e fatte macerare per 4 ore. Il mosto così ricavato viene posto a fermentare in acciaio inox per 22 giorni a temperatura controllata di 14 °C. Il 60% del vino rimane ad affinare in serbatoi d'acciaio inox per almeno 14 mesi, il restante riposa in barrique. Vengono eseguiti dei *bâtonnage* programmati. L'affinamento in bottiglia dura 4 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

Giallo paglierino con riflessi dorati, si propone al naso ricco di profumi floreali con note di camomilla e timo. Susseguono sensazioni balsamiche e di agrumi maturi. Si finisce con una leggera sfumatura di salsedine. In bocca l'impatto gustativo è pieno e avvolgente, esalta la crema pasticcera, un'acidità vivace e una buona mineralità. Retrogusto di fine tostatura.

ABBINAMENTI

Un Bianco che si adatta ad ogni occasione, dall'aperitivo ricercato agli abbinamenti mediterranei. Splendido con i risotti e il brodo di gallina. Si accompagna molto bene con le carni bianche e dà massima espressione con il coniglio al tegame.