



Norina Pez

AUREA DIVINA VENEZIA GIULIA IGT VERDUZZO

LAGE: Collio

REBSORTE: 100% Verduzzo

POSITION DES WEINBERGS: Hügel

BODEN: Sandstein und Mergel eozänen Ursprungs.

HÖHE: 90 mtr

ERZIEHUNGSFORM: Doppelstreckbogen

ERNTZEIT: Dritte Woche im Oktober.

ETRAG: 70 DZ/HA

ALKOHOLGEHALT: 13%

WEINHERSTELLUNG: Nach der manuellen Ernte bleiben die Trauben in der Box für 2 Monate trocknen. Nach dem Pressen beginnt die Gärung mit der Zugabe von ausgewählten Hefen in Eichenfässern für einen Zeitraum von etwa zwei Monaten. Die Reifung erfolgt 24 Monate in Barrique, danach wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Süßer Weißwein mit goldgelber Farbe und bernsteinfarbenen Nuancen. Großes Bouquet mit Noten von Honig, Trockenfrüchten und Marmelade. Voll und weich im Mund mit einem leichten Tannin Akzent.

SERVIERVORSCHLÄGE: Wein zu Kuchen und trockenem Gebäck, auch hervorragend zu Käse. Es sollte bei einer Temperatur von 8-10°C serviert werden.

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it