



ACQUISTATO IL

Sbif Friulano DOC Friuli Colli Orientali

2015

Un folletto nel calice



Svinando

Lascia ogni pregiudizio fuori dalla bottiglia. Lis Fadis arriva e dal cilindro estrae questo Sbiif Friulano DOC nella linea Colli Orientali. Tiene fede alla propria promessa di extra ordinario, scegliendo (come per altre etichette) il nome di un folletto del folklore territoriale. Nella natura infantile di queste creature fatate c'è un carattere che conquista per eccessi misurati, per balzelli spiritosi e per un'armonia che mai viene messa in discussione. Sbiif Friulano di Lis Fadis è di un bel giallo oro, luminoso e invitante. Al naso restituisce profumi molto delicati. L'assaggio ti mette di fronte il Tocai in tutto il suo splendore: la mandorla amara è lì a suggerirlo, sorniona e artefice di una splendida chiusura. Con pesci grassi, crostacei, faraona e specialità del territorio è perfetto. Sorseggiare un calice di Sbiif Friulano DOC Colli Orientali Friuli di Lis Fadis non è mai peccato: nemmeno in estemporanei brindisi del venerdì sera!

Lis Fadis, friulano per Le Fate. Immagina un antico casolare abbandonato, costruito in pietra. Fau andare avanti veloce il tempo, fino a quando non lo ritrovi ristrutturato, e al suo fianco è sorta una cantina. Tutto inizia nel 2005, e quattro anni dopo ha cambiato volto. Lis Fadis è metà sogno, metà lucida follia: una ricerca di tradizioni che abbracciano vino e non solo. Paesaggio, botaniche, vigneti, roccia, storie incantate, desiderio di lavorare in armonia con la natura. Lis Fadis sceglie vitigni antichi, e altri autoctoni più vicini nel tempo, e a tutti loro dà nuova vita e nuova voce. Ad alcune linee presta il nome di esseri fatati del folklore locale. Lis Fadis è un'avventura che un appassionato sincero non dovrebbe rinunciare a intraprendere.

La Vigna	
Terreno	Marna e arenaria (ponca)
Esposizione	sud - est / 150-180 s.l.m.
Allevamento	Guyot monolaterale
Densità imp.	7000 viti per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% tocai giallo
Gradazione	13,5%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	da adesso fino a 10 anni
Abbinamento	prosciutto crudo stagionato di San Daniele, risotti con funghi o carni bianche, animali di cortile cotti al forno (faraona, pollo), formaggio Montasio fresco, pietanze a base di pesci grassi o crostacei, frittate alle erbe, frico (piatto tipico a base d
Vinificazione	Dopo un breve macerazione sulle bucce in tinelli ed a fine fermentazione, il vino viene lasciato sulle fecce nobili in vasche di cemento per circa 20 mesi con battonage periodico e dopo imbottigliamento il vino resta in bottigliai almeno un anno
Sensazioni	Nota caratteristica la mandorla amara, tipica del Tocai

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821