ACQUISTATO IL .....

Sbilf Friulano DOC Friuli Colli Orientali 2015

Un folletto nel calice

Lascia ogni pregiudizio fuori dalla bottiglia. Lis Fadis arriva e dal cilindro estrae questo Sbilf 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 messe in discussione. Sbilf 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 Sbilf 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 fiano 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 vienen lasciato sulle fecce nobili in vasche di cemento per circa 20 mesi con battonage periodico e dopo imbottigliamento il vino resta in bottiglai almeno un anno
Sensazioni	Nota caratteristica la mandorla amara, tipica del Tocai

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821