ACQUISTATO IL .....

"Sharis" Bianco Delle Venezie IGT 2025 2025



Dal cuore del Friuli al mondo intero

Sharis, dalle Venezie (o meglio dal cuore del Friuli) al mondo. Questo interessante bianco, infatti, nasce da un inedito taglio di Ribolla Gialla, portabandiera della regione, e Chardonnay, il vitigno internazionale per eccellenza. Un matrimonio non così comune ma decisamente riuscito. Sotto l'aspetto tecnico, infatti, la combinazione di questi vitigni conferisce al vino finito equilibrio e complessità. Lo Chardonnay dona eleganza e ricchezza. La Ribolla Gialla, dal canto suo, apporta freschezza e vivacità. Colore giallo vivo con riflessi dorati, Sharis rivela fin da subito un profumo intenso e accattivante. Eleganti note di fiori bianchi e gialli si uniscono a freschi richiami di frutta. Dal lime alla mela Golden. Sul finale, una piacevole nota di crema pasticciera rende l'insieme ancora più interessante. In bocca è vivace, equilibrato e avvolgente, con accenni balsamici in chiusura e una buona persistenza finale. Anche in questo caso si tratta di un eccellente vino da aperitivo, adatto, però, anche a interessanti abbinamenti. Ottimo con gli asparagi e le minestre di verdure, sa accompagnare con soddisfazione anche piatti a base di pesce.

Si possono amare, o meno. Si può essere appassionati dei grandi bianchi del Friuli, o non apprezzarli fino in fondo. Ma quando su una bottiglia si legge il nome di Livio Felluga, è certo che il vino che si sta per assaggiare merita tutta la nostra attenzione. Del resto lui, Livio Felluga, da sempre è considerato il grande "patriarca" della vitienologia, di qualità, friulana. Negli anni cinquanta fondò la sua cantina a Brazzano e acquistò, con felice intuizione, i suoi primi vigneti a Rosazzo. Oggi l'Azienda vanta un'estensione di tutto rispetto. Terreni collinari, nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli, per oltre 160 ettari di proprietà, di cui addirittura 155 coltivati a vigneto. I suoi vini, apprezzati in ogni parte del mondo, negli anni hanno ricevuto i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

La Vigna

Terreno	flysch di mame e arenarie di origine eocenica
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	70% Chardonnay; 30% Ribolla Gialla
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, pesce
Vinificazione	L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.
Sensazioni	Colore: giallo canarino con riflessi dorati. Profumo: intenso ed accattivante. Eleganti note di fiori bianchi e gialli: gelsomino, mughetto, giglio dorato e mimosa e freschi richiami fruttati di lime, amolo e mela Golden. Finale di crema pasticcera al limone. Gusto: vivace, equilibrato e avvolgente. Piacevole presenza di frutta bianca matura, nespola, ciliegia bianca, uva spina e kiwi. Accenni balsamici in chiusura e buona persistenza con retrogusto agrumato.

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