

Sharis 2021

Bianco I.G.T. Venezia Giulia
2021 - 15 % vol.



Rappresenta la bellezza
del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'essenza di Sharis, espressa da varietà tradizionali quali Ribolla Gialla e Sauvignon, e cultivar internazionali come lo Chardonnay, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

Delicatamente diraspata, l'uva viene sofficemente pressata ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Segue la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Palato:

In bocca il vino risulta corposo e ben bilanciato. Note di frutta esotica si legano armoniosamente ad una vivace nota sapida. Fresco e di buona persistenza. Chiude piacevolmente minerale.

Naso:

Profumi freschi ed intensi di fiori bianchi e frutta gialla. Spiccati sentori di gelsomino, mughetto e tiglio regalano al naso carattere ed eleganza. Note fruttate di pesca gialla, ananas, scorza di limone e tè verde si fondono ad un accenno delicatamente balsamico.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Sharis 2021

The essence of Sharis, expressed by traditional varieties such as Ribolla Gialla and Sauvignon, and international cultivars like Chardonnay, represents the beauty of Friuli Venezia Giulia in all its diversity.

After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation

followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Straw yellow with light green hues.

Palate:

Full-bodied and well balanced. Exotic fruit hints blend harmoniously with a lively savory note. Fresh and with good persistence. It has a pleasantly mineral finish.

Nose:

Fresh and intense aromas of white flowers and yellow fruit. Hints of jasmine, lily of the valley and lime tree give character and elegance. Fruity notes of yellow peach, pineapple, lemon peel and green tea melt on a delicate fragrant note.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, it is well-matched with asparagus, vegetable soups, puréed legumes, marinated fish.