



TIARE®



IL TIARE

Uve da cui è prodotto:
Sauvignon, Friulano, Ribolla Gialla

Zona di produzione:
Dolegna del Collio

Terreno:
limo argilloso

Vinificazione:
Criomacerazione a freddo, pressatura soffice, seguita da stabulazione del mosto per 7 giorni a temperatura di 5°C; fermentazione in vasca di acciaio inox, con inoculo di lieviti aziendali. La fermentazione ha durata di 30 giorni, cui segue l'affinamento sui lieviti delle singole partire. Il blend dei tre vitigni avviene di febbraio.

Sistema di allevamento:
guyot 10 gemme

Vendemmia:
manuale prima, seconda e terza decade di settembre in funzione del posizionamento della vigna

Caratteristiche:
ha colore paglierino carico, con riflessi verdognoli. Il profumo delicato e netto, ricorda la pesca bianca, il pompelmo rosa e l'ananas, bilanciato con note minerali, conferite dal lungo affinamento sur lie. Al palato si rivela pieno e sapido, con un ritorno aromatico delle note agrumate; l'acidità mantiene un timbro vivace per l'intero percorso organolettico.

Temperatura servizio:
12°C

Località Sant'Elena N° 3/A,
Dolegna del Collio (GO)
T. +39 0481 62 491 · M. +39 334 369 5038
info@tiaredoc.com · www.tiaredoc.com