



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

MENJ BLANC DOC Friuli Isonzo Bianco



Classificazione: Bianco DOC Friuli Isonzo

Uve: 45% Friulano - 45% Chardonnay
10% Pinot Bianco

Nome Vigneto: Mainizza e Borgo Villanova

Terreno: Alluvionale, ricco di scheletro

Orientamento: Sud/Est - Nord/Ovest

Altitudine: 38 metri

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: dal 24 agosto al 7 settembre 2011

Produzione Bottiglie: 30.000

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sui lieviti di 6 mesi.

Note degustative: Vino color giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo, di aroma floreale e fruttato. Al gusto asciutto, intenso, vellutato, con acidità moderata.

Accostamenti Gastronomici: Eccellente come aperitivo, si abbina a primi piatti leggeri e a secondi di carne bianca. Da servire a 10°C.

Dati analitici: Alcool 13,10% vol

Acidità Totale 4,40 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com