

Sharis 2022

Bianco I.G.T. Venezia Giulia
2022 - 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:

Di grande equilibrio e freschezza. Richiami di frutta tropicale si legano armoniosamente ad una vivace nota sapida. Lungo e persistente, esprime una piacevole mineralità in chiusura.

Naso:

Profumi freschi ed intensi di frutta bianca e macchia mediterranea. Sentori di gelsomino, sambuco e ginepro esprimono carattere ed eleganza e si fondono a note di frutta esotica e scorza di limone con accenni delicatamente balsamici.

Abbinamenti:

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

Sharis 2022

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:

Fresh-tasting and well-balanced, with hints of tropical fruit harmoniously entwined with a lively tanginess. Long and lingering with a lovely mineral note in the finish.

Nose:

Fresh, vibrant aromas of apple and pear fruit and Mediterranean scrubland. Hints of jasmine and elderflower express stylish personality blending with hints of tropical fruit and lemon zest with subtle balsamic nuances.

Food pairings:

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