

Venit

STOICO

Igt Venezia Giulia

“C'è una forza motrice più forte del vapore, dell'elettricità e dell'energia atomica: la volontà” (Albert Einstein)

Questo vitigno non chiede aiuto a nessuno, forte di fronte alle avversità, esprime grande complessità olfattiva e di colore nel vino. Richiamo speziato di pepe nero e fumé che arricchisce il bouquet di lampone e mirtillo nel color rubino intenso.

Scheda tecnica

Cantina: Venit

Nome: Stoico

Filosofia: Vino da uve biologiche

Denominazione: Igt Venezia Giulia

Uve: Merlot Khorus

Tipologia: Rosso fermo

Gradazione alcolica: 14%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox a 16°C con lieviti selezionati.

Affinamento: 6 mesi in piccoli contenitori di rovere americano, 4 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Descrizione etichetta: L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. Per noi i vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

Note del sommelier: Al naso avvolge la complessità dei piccoli frutti neri e viola. Importante richiamo alle spezie orientali retrogusto di fumé che arricchiscono il bouquet. Ben si accompagna a carni con tendenza amarognola, ad esempio l'anatra, la faraona o il fagiano.



Venit

Soc. Agr. MEAvitis s.s.
Piazzetta N. Bixio, 18
33170 Pordenone (PN) - Italia
Marco: +39 340 785 2412
Elia: +39 347 837 0247
info@venit.wine