

Jiasik Bianco

Giassico, borgo di oggi, carattere di un tempo, carattere che traspira da ogni sua pietra. È qui che ha inizio tutto: ancora oggi da viti antiche, nasce un vino che scalda il cuore, che ha bisogno di festa, di allegria, di incontro. Un vino nuovo, figlio di più uve, fresco e giovane, legato ad un luogo magico. Nel calice di Jiasik bianco risuona una musica che non ha confini.

Luogo di Produzione

Giassico, piccolo paese dove l'aria profuma ancora di Impero Austro-Ungarico.

Tecnologie di produzione

Abbattimento della temperatura del grappolo intero (la buccia raggiunge la temperatura di congelamento). Attesa del rialzo della temperatura a 7-8 C° per tre-quattro ore. Pressatura soffice. Fermentazione temperatura controllata 16-18 C°. Riposo sui lieviti con batonage settimanale.

Uve

Riesling, Malvasia, Pinot Bianco.

Profumo

Sentori di fiori e frutta fresca, un tipico e leggero minerale finale.

Si caratterizza con una nota orientale di zenzero.

Sapore

Fruttato, morbido, dall'acidità equilibrata. Mantiene la forza aromatica del riesling (pepe verde), la suadanza della malvasia e la nobiltà del Pinot Bianco.

Colore

Giallo paglierino.

Abbinamenti

È vino da aperitivo evoluto, ma accompagna i piatti più diversi grazie alla sua spiccata poliedricità.

Temperatura di Servizio

10-12 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it



Liasik
BORGO SAN DANIELE
dry ice bottle