

S T U R M

# Andritz Bianco

Chiudi gli occhi: l'essenza  
è concentrazione, è il  
nostro dna.



**13,5%**  
grado alcolico

**uive**

friulano,  
ribolla gialla,  
malvasia

**35**

anni  
età media vigneti

**FRUTTO DI ESTETICA E PRECISIONE, CURA MANIACA E PASSIONALITÀ. LABORIOSITÀ E METODO UNITE AL SAPIENTE UTILIZZO DEL LEGNO. LA BACCA QUI HA DATO IL SUO MASSIMO SCIOGLIENDO IN ANDRITZ LA MINERALITÀ DI QUESTI PENDII CESELLATI ED IL FRUTTO MATURATO DURANTE LE NOTTE D'ESTATE. IL RISULTATO IMPRESSIONA: È PURA FORZA, CARATTERE, ELEGANZA. CURA INFINITA DELLA MANO NELLA SCELTA DEI GRAPPOLI, COLTI A PERFETTA MATURAZIONE. INSISTENZA PURA. SAPER ASPETTARE!**

**ANDRITZ È IL LUOGO DELLE ORIGINI E DELLA MEMORIA, IL PAESE DELLA STIRIA AUSTRIACA DA CUI I PADRI DEI PADRI SI MOSSERO, PIÙ DI UN SECOLO FA, PER METTERE LE LORO RADICI IN COLLIO.**

Segno zodiacale: vergine.

Colore preferito: il rosa.



## **UVE**

Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia.

## **VIGNETO**

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in botticelle di rovere. Permanenza sui lieviti per 10 mesi con frequenti batonnage. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

## **SENSAZIONI**

Florescente, seducente, complesso. Dolcezza e profondità. Dal colore giallo dorato al bicchiere si presenta con una bella fluidità e con profumi intensi ed eleganti di frutta esotica matura, nocciola e vaniglia che si fondono assieme in una calda e soave sensazione. Al palato è armonico ed intenso e ripercorre le sensazioni olfattive con una lunghissima persistenza ed un piacevole retrogusto.

## **ABBINAMENTI**

Si abbina molto bene alle zuppe di terra e di mare.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 12°C

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,70 g/l

**S T U R M**