

BIANCO CLADRECIS

Cladrecis è un antico borgo a 314 m slm, nel Comune di Prepotto, un luogo magico dal quale prende avvio il progetto di restauro di antichi vigneti da parte dei fratelli Pierpaolo e Luca Sirch. Siamo al confine della DOC Friuli Colli Orientali. Il microclima con decise escursioni termiche, ventilato, per terreni marnosi. I vigneti collinari, incastonati tra boschi secolari, disegnano panorami di una semplice, silenziosa bellezza. I vini Cladrecis sono veri e propri Cru, con una forte impronta territoriale.

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Friulano, Riesling, Pinot Bianco

Fermentazione alcolica

Fermentazione in serbatoi d'acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione

In acciaio per un periodo di 12 mesi.

Affinamento

In bottiglia per circa 3 mesi.

Esame organolettico

Giallo paglierino luminoso. Fruttato fine e varietale con sentori di pera e mela in maturazione, mandorla fresca, agrumi e albicocca. Sapido e piacevolmente bilanciato, piuttosto lungo nel finale con richiami minerali. Chiude saporito e raffinato.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, perfetto sul prosciutto San Daniele e i piatti della tradizione friulana come il frico. Piatti primaverili con erbe, come frittate, risotti e zuppe. Antipasti e primi piatti di pesce delicati o secondi di pesce al vapore.

Temperatura di servizio

12 °C

S I R C H

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it - info@sirchwine.com

