



LIS FADIS®

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Nome del vino: BÈRGUL - Uvaggio Bianco

Denominazione Origine Controllata - Friuli Colli Orientali.

Vitigno: Biotipi antichi di Tocai Giallo, Chardonnay e Sauvignon.

Età viti: 10-20 anni.

Territorio: Vigneti terrazzati, terreni marnosi con buona presenza di arenaria, esposti sud-ovest, altitudine 150-200 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

Produzione: 30-35 ql / ha.

Vendemmia: Uva raccolta a mano in cassetta nelle 1° e 2° decade di settembre.

Vinificazione: Al loro momento ottimale di maturazione le diverse uve vengono raccolte e vinificate separatamente e, solo dopo la fermentazione alcolica, i diversi vini ottenuti vengono assemblati nelle giuste percentuali. Inizia, da questo momento, per il Bergul Bianco un periodo di affinamento sui suoi lieviti, di 9 mesi su vasche di cemento, accompagnato da frequenti battonage.

Affinamento: Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per circa 6-9 mesi prima di essere commercializzato.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Temperatura di servizio: 12°C.



LIS FADIS®

Strada S. Anna n. 66 - 33043 Spessa di Cividale (UD) Italy
Tel. +39 0432 719510 - info@lisfadis.com - www.lisfadis.com