



TERRE DI PLOVIA



“SCIAGLIN” VENEZIA GIULIA IGT

Lo **Sciaglin** (dal friulano s'ciale, terrazzamento) è uno storico vitigno autoctono friulano ormai quasi scomparso, recuperato e valorizzato nei nostri vigneti di Valeriano, in alto Friuli, ai piedi delle Alpi Carniche. Siamo nel Comune di Pinzano al Tagliamento, un'area collinare dalle intense escursioni termiche e piovosità, con prevalenza di limi, sabbie e argille. È qui che lo Sciaglin ritrova il suo carattere più autentico nella vinificazione in purezza, esprimendo la sua unicità in un vino dai toni decisi, con eleganti espressioni di erbe e fiori di campo, verticale in bocca e una forte spalla acida con un bel finale sapido che promette longevità.

Vitigni: Sciaglin.

Zona di produzione: ai piedi delle Alpi Carniche, nell'Alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: prevalenza di limo, sabbia e argilla.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve vendemmiate ben mature. Pressatura del grappolo intero. Lo Sciaglin fermenta e affina in tonneaux per circa 6 mesi con periodici batonnage.

Abbinamenti consigliati: prosciutto San Daniele, pesce ai ferri e al forno, pasta e risotti a base di pesce in rosso.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato:



Per maggiori informazioni
visita la pagina di prodotto

www.terrediplovvia.it