

# Limine

2018

**Denominazione:** IGP Venezia Giulia  
**Uve:** 90% Soreli 10% Sauvignon Kretos  
**Collocazione geografica:** FVG, Provincia di Pordenone

## Il territorio

**Zona di produzione:** Vigneto di Villaraccolta, Pasiano di Pordenone  
**Altitudine:** 6 m s.l.m.  
**Esposizione:** Nord-Sud  
**Tipologia di terreno:** Argilloso sassoso con fossili di origine marina  
**Sistema di allevamento:** Guyot

## Dati tecnici

**Vendemmia:** Manuale, con selezione dei grappoli.  
**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox e una parte in barriques a 16°C per circa 30 giorni.  
**Affinamento:** Sulle fecce fini per sette mesi, frequenti battonage.  
**Imbottigliamento:** Fine mese di maggio.  
**Bottiglie prodotte:** 1400  
**Gradazione alcolica:** 14% vol.

## Note degustative

**Colore:** Giallo intenso con riflessi dorati.  
**Profumo:** Leggere note di spezie dolci come la vaniglia, si mescolano elegantemente agli aromi di frutta bianca come la pesca ed agrumi, tipici dei vitigni che lo compongono.  
**Gusto:** Un vino ricco ed importante al palato. Intenso e fresco, con note finali di miele e pasta di mandorla.  
**Abbinamento:** Ottimo accompagnamento a primi piatti importanti a base di funghi. Ideale con piatti a base di pesce come tonno alla griglia, branzino e orata al cartoccio, formaggi caprini e a crosta fiorita.  
**Temperatura di servizio:** 10-12°C

## Caratteristiche dell'annata

L'annata 2018, iniziata con un maggio decisamente piovoso, si è rivelata davvero unica nelle sue caratteristiche. Dopo un raccolto piuttosto scarico nel 2017, la vendemmia di questo millesimo è stata davvero abbondante. L'estate calda, soleggiata ma senza eccessi di temperatura ha garantito una maturazione lenta e graduale dei numerosi grappoli in pianta. Infine, un settembre con forti escursioni tra giorno e notte non ha permesso di raggiungere le maturazioni aromatiche sperate. Le varietà a bacca bianca hanno prodotto vini freschi, slanciati e dalla vibrante acidità. Le uve rosse, grazie anche ad una maturazione fenolica ottimale, hanno garantito vini dai colori intensi e vivaci, dalla bella struttura ma con un minimo comune denominatore che è la "finezza".



Terre di Ger  
Via Strada della Meduna 17,  
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)  
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561  
info@terrediger.it - www.terrediger.it