

NEKAJ

Varietà:	Friulano
Tipologia di terreno:	Ponca - Opoka Marna/Arenaria
Altitudine:	110/140m s.l.m.
Esposizione:	Sud
Resa per ettaro:	40 q/Ha
Vigneti di provenienza:	Gradiscutta dal 1991 Monte Calvario dal 2003

Vinificazione:

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

Descrizione organolettica:

L'aromaticità fatta vino. Si tratta del monovitigno Friulano. Date le nostre radici slovene di cui il territorio ne è intrecciato, abbiamo scelto il nome in sloveno "Nekaj" che porta il significato di "Qualcosa". Partendo da un'aromaticità che coinvolge mente e corpo al primo impatto, la bocca regala un'eleganza mielosa equilibrata dalla caratteristica nota amarognola che va a sfumare con la mineralità del nostro territorio.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan - Via degli Eroi, 33 - 34170 GORIZIA/GORICA – ITALIA

www.damijanpodversic.com