



## Meja'01

<b>Denominazione</b>	I.G.T. Venezia Giulia Bianco
<b>Tipo di terreno</b>	Flysh di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Appassimento</b>	sui graticci per 30 giorni
<b>Epoca di vendemmia</b>	metà settembre
<b>Gradazione</b>	14,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16°C
<b>Note di degustazione</b>	Il passito Meja'01 si presenta con un bel colore oro antico. E' un vino dal profilo aromatico molto complesso. Al naso si esprime su dolci aromi di frutta candita, scorza di agrumi, miele con un lieve sentore di caramello in sottofondo. In bocca è ricco e caldo, con una piacevole nota fresca, che non lo fa diventare stucchevole. Molto persistente. Ottimo in abbinamento con il foie gras, oppure con formaggi erborinati o con il Parmigiano.