

meja



FIEGL

Winemakers since 1782



BIANCO MEJA'01

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di terreno	Flysh di marne e arenarie di origine eocenica e
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Appassimento	sui graticci per 30 giorni
Epoca di vendemmia	metà settembre
Gradazione	14,5%
Temperatura di servizio	14-16°C
Note di degustazione	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 Parmiggiano.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Bianco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl