

## Desiderium

I FERRETTI



Desiderium è pura emozione. Frutto di oltre un anno di incontri e riflessioni tra Davide e Michele Luisa. Desiderium è un bianco tipico, suadente e raffinato. La sfida era di creare un vino strutturato senza perdere in freschezza. La scelta del nome? E' il nostro augurio affinché possiate realizzare tutti i vostri desideri, incoraggiati dal nostro vino, buono, rassicurante, unico, come i vostri più intimi e segreti sogni...

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il risultato è un vino morbido, agrumato e vanigliato, grazie allo Chardonnay, ma anche fresco e fruttato grazie al Sauvignon, e tipico, con l'immaneabile Friulano. Non c'è un gusto che prevalga sull'altro. E' una sinfonia equilibrata, piacevole e memorabile. In bocca risulta strutturato, pieno, armonico con retrogusto persistente.

### ABBINAMENTO

Ottimo fuori pasto, si abbina con primi piatti a base di verdure, carni bianche e pesci grassi.

### VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay, Friulano, Sauvignon. Desiderium viene prodotto con i vigneti storici dell'azienda: poco produttivi, ma che conferiscono una qualità eccelsa al vino.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### CEPPI AD ETTARO

5.800

### VINIFICAZIONE

Separata di Chardonnay, Sauvignon e Friulano. Macerazione: pellicolare a freddo. Decantazione: statica a freddo. Fermentazione: per lo Chardonnay in tonneaux da 500l; per il Friulano e il Sauvignon in tini di acciaio per 12 giorni circa.

### ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 10 mesi

### AFFINAMENTO

Lo Chardonnay viene affinato in legno per 8 mesi; dopo l'assemblaggio delle tre varietà il vino viene affinato in acciaio per 3 mesi e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-14°C