

di Lenardo
DAL 1878



THANKS

THANKS | BIANCO – IGT VENEZIA GIULIA

Il THANKS nasce come omaggio nei confronti di due figure fondamentali nella storia della nostra famiglia, Alberto e Giuseppe di Lenardo (rispettivamente a destra e sinistra, assieme alla madre Alba, nella foto in etichetta).

Questo uvaggio nasce dopo diversi anni di prove in cantina ed è la somma di tutte le nostre capacità nella vinificazione delle uve bianche e la perfetta rappresentazione dei nostri gusti e del nostro stile enologico.

Fin dal primo sguardo il colore giallo con riflessi dorati ci fa capire che siamo in presenza di un vino dagli estratti importanti.

Al naso questa impressione viene confermata da ricche note di vaniglia e cuoio giovane, ma anche di caffè e sentori avvolgenti quali burro, miele, caramello, mandorle e nocciole. Al palato è sapido, ha una freschezza piacevole e si presenta morbido e cremoso con un retrogusto di frutto della passione e meringhe. Confezionato in casse di legno da 6 di colore nero fumè.

ABBINAMENTI: Carne. delicate bracciole di vitello con contorno di funghi, Foie Gras scottato, ma anche con del semplice pollo arrosto. **Pesce.** Si abbina perfettamente con cibi con simili caratteristiche aromatiche, quali ad esempio: molluschi e crostacei scottati sulla griglia. Oppure servito per accompagnare pesci "grassi" (halibut, pesce spada, salmone, tonno, etc) magari vivacizzati da qualche contorno o spezia particolare. La cremosità del vino infatti si accoppia perfettamente con quella di pesci di questo genere.

Formaggio. Vini bianchi barricati e formaggi duri quali Cheddar, Gruyère and Provolone sono uno degli abbinamenti più sicuri.

Pasta, Frutta e Verdura. Funghi selvatici, tartufi bianchi, pomodorini a lunga cottura, peperoni rossi, mais, zucca...

PRODUZIONE ANNUA: circa 6.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2016

UVE: Chardonnay, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Verduzzo (ricetta segreta)

ALCOHOL: 13,5 %

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Lo Chardonnay passa tutta la sua vita in barriques con frequenti bâtonnage, i restanti vitigni che compongono l'uvaggio vengono invece fermentati in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 15°. Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

Di Lenardo Vineyards
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375
info@dilenardo.it | www.dilenardo.it

