ROBERTO BALDOVIN

ArtÈmis

AttenderCi

VINO BIANCO

ArtÈmis
Dal greco antico Αρτεμις , Àrtemide. Vino dedicato ad Artemide, Dea della foresta e della luna, figlia di Zeus e Latona e sorella gemella di Apollo. È una dei dodici Olimpi.
Vino dedicato anche ad Ettore ed Andromaca (da lì le iniziali maiuscole che compongono il nome), alla loro storia, all'attesa; vuole essere un vino di "aspettativa", in ogni sua accezione.

PROFILO SENSORIALE
Vino giallo paglierino, con evidenti note verdognole fuse in soluzione di giallo cedro.
Vino complesso al naso, con sensazioni dolci che accompagnano una nota di crema pasticcera, pesca a pasta gialla. Note floreali e di salvia.

Al gusto si presenta franco ed elegante, con una buona armonia legno-vino, ottima salatura e mineralità, accompagnata da un dolce e vellutato tannino. Ottimo corpo con uno scheletro strutturale che probabilmente gli darà garanzia di longevità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	13°
BICCHIERE	Tulipano
VITIGNI	Solaris 50%, Sauvignon Kretos 45%, Soreli 5%
TERRENO	Limo argilloso a tessitura franca
ESPOSIZIONE	Est – ovest
ALTITUDINE	865 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello modificato
VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	Affinamento di barrique di rovere americano per otto mesi e successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi.



ABBINAMENTI
Ottimo vino bianco da meditazione perchè, grazie alla sua personalità e complessità, può essere abbinato a qualsiasi pietanza.

@robertobaldovin

WWW.ROBERTOBALDOVIN.IT

Azienda Agricola Roberto Baldovin
di Roberto Baldovin
Loc. Drogne SNC
33020 Forni di Sotto (UD)

e-mail: roberto@robertobaldovin.it
phone: +39.334.1239761

account Skype: roberto.baldovin
account telegram: ArtEmis_bianco