Due Uve "Velante" Bianco, Friuli DOC, Bertani



Il porte le nom de "Velante", en hommage aux vents légers qui caressent les vignobles du Frioul, ce blanc unique allie l'élégance du Pinot Grigio à la vivacité du Sauvignon Blanc. Issu d'un terroir enclavé entre montagnes slovènes, plateaux vénitiens et mer Adriatique, il incarne la fraîcheur et la complexité d'une région où chaque cépage s'exprime avec une rare intensité. Un vin contemporain, à la fois puissant et raffiné, qui capture l'esprit innovant de Bertani depuis 1857.

Origine: Les vignes, âgées de 10 à 15 ans, s'épanouissent sur des sols graveleux à Romans d'Isonzo, dans le Frioul-Vénétie Julienne. Ce terroir, marqué par des influences alpines et méditerranéennes, bénéficie d'un climat tempéré et de nuits fraîches, idéales pour préserver l'acidité et les arômes des cépages.

Encépagement: 55% pinot grigio & 45% sauvignon blanc

Vinification: Les raisins, vendangés à maturité optimale, sont vinifiés en cuves inox pour préserver leur pureté. Après une macération douce, le vin repose 3 mois sur lies fines avant d'être mis en bouteille, sans passage en bois, pour conserver toute sa fraîcheur et son expression variétale.

Dégustation: Sa robe jaune paille aux reflets verts laisse place à un nez dominé par des arômes de sauge, de pêche mûre, de fleurs de sureau et d'une touche de poivre vert, signature du Sauvignon Blanc. En bouche, le Pinot Grigio apporte de la rondeur et de la structure, tandis que la finale, fraîche et sapide, révèle une belle minéralité et une persistance aromatique.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait en apéritif ou pour accompagner des salades estivales, des pâtes aux fruits de mer, des poissons grillés ou un fromage de chèvre frais. Son équilibre entre fruité et fraîcheur en fait un partenaire idéal pour la cuisine méditerranéenne ou des plats délicatement épicés.