



## SCHEMA DESCRITTIVA DEL “*così sia*”

**Tipo di terreno:** composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidale di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca”.

**Prodotto con uve:** Bianco autoctono in maggior parte, Malvasia e Ribolla Gialla

**Tenore d'alcool:** 13,5 %

**Acidità:** 5,00 ÷ 5,40 ‰

**Prima annata prodotta:** 2001

**Durata del vino prevista:** non si prevede una lunga durata data la sua fragilità

**Affinamento:** quasi un anno in botti tradizionali di rovere

Borgognotta con tappo a vite per una perfetta chiusura ed evitare cessioni anomale del sughero

**Esame degustativo:** Il “così sia” ha colore giallo oro antico, luminoso e splendente.

Profumo intenso ed elegante che esprime complessità, inizialmente con note di frutta matura, secca e tostata, poi con sentori di miele, spezie dolci, cera ed incenso. In bocca è secco, caldo e persistente. Esprime al tempo stesso morbidezza ed equilibrio. Il lungo finale è caratterizzato da note fresche e sapide che sostengono ed amplificano la componente aromatica.

**Da accompagnare con:** primi piatti speziati ed elaborati, secondi di carni bianche e di pesce, che contrastano la morbidezza del vino. Temperatura di servizio 12°-14°C.

(Da degustazione Gianni Ottogalli AIS Udine)

**Propositi e suggerimenti:** L'intenzione nel produrre il “così sia” era di ottenere un vino semplice e schietto che rispecchiasse i metodi di lavorazione delle generazioni passate. Trattandosi di un vino molto delicato che ha subito pochi trattamenti in cantina, fermentato senza aggiunta di solforosa, lasciato alcuni giorni a contatto con la buccia e non filtrato, si suggerisce di mantenere le bottiglie distese in luogo fresco e asciutto (12°-15°C) evitando di esporle direttamente alla luce. Nel corso dell'invecchiamento il vino potrebbe presentare un deposito, quindi, consigliamo di porre la bottiglia in posizione verticale alcuni giorni prima del consumo oppure al caso servirlo delicatamente.

**Curiosità:** In occasione della “Festa del Ringraziamento” il giorno 11 novembre 2006 l'Arcivescovo Mons. Dino De Antoni ha benedetto la botte del “così sia” con Alojz Felix e Sylvia Tunina ultimi nati nella famiglia Jermann, questo momento è stato riportato sull'etichetta 2006.

