



SCIAGLÌN IGP

Nome vitigno:
Sciaglìn

Uva:
bacca bianca

Denominazione:
I.G.P. Venezia Giulia

Zona di produzione:
Colline dell'area pedemontana del Friuli
Occidentale - Provincia di Pordenone
- Regione F.V.G.

Terreno:
di medio impasto

Sistema d'allevamento:
Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:
70 - 80 quintali per Ha

Località vigneto:
Pinzano al Tagliamento; Castelnuovo del Friuli

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino:
Sciaglìn (fermo)

Colore:
giallo paglierino con riflessi verdacei

Profumo:
bouquet floreale e aromatico

Gusto:
secco, caldo, fresco e persistente

Abbinamenti:
antipasti a base di erbe e pesce delicato

Temperatura di servizio:
10-12 gradi

