

Vini *Fermi*

BIANCO

IGP Venezia Giulia
2026

DISPONIBILE NEI FORMATI:

- bottiglia 75cl

UVE:

Selezione di uve a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE:

Isonzo

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Suolo di origine eocenica composto da una stratificazione alternata di marne e arenarie.

Grado alcolico:

13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12 °C

NOTE SENSORIALI:

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime profumi di fiori di campo, pesca matura, pera Williams e albicocca, accompagnati da delicate note di mandorla dolce e miele d'acacia. Al palato è avvolgente e strutturato, sostenuto da una fresca sapidità che ne bilancia la maturità del frutto. Finale lungo e armonico con il tipico ritorno di mandorla.

ABBINAMENTI:

Ideale con prosciutto crudo stagionato, formaggi di media stagionatura, risotti alle erbe aromatiche, carni bianche e pesce al forno. Ottimo anche con il tradizionale frico friulano. Si accompagna a carni bianche e preparazioni in umido, oltre a piatti della tradizione mitteleuropea come il goulash.

CONSERVAZIONE:

Custodire in un ambiente fresco e buio, bottiglia stesa e lontana da sbalzi di temperatura. Temperatura ideale: 12 - 16 °C.



POMERIO

Still Wines

BIANCO

IGP Venezia Giulia
2026

AVAILABLE FORMATS:

- 75 cl bottle

GRAPE VARIETIES:

A selection of white grape varieties

PRODUCTION AREA:

Isonzo

SOIL COMPOSITION:

Eocene-origin soils characterized by alternating layers of marl and sandstone.

ALCOHOL CONTENT:

13% vol

SERVING TEMPERATURE:

10–12 °C

TASTING NOTES:

Intense straw-yellow colour with golden reflections. On the nose it expresses aromas of wildflowers, ripe peach, Williams pear, and apricot, accompanied by delicate notes of sweet almond and acacia honey. On the palate it is rich and structured, supported by a fresh savouriness that balances the fruit's ripeness. Long, harmonious finish with the variety's characteristic almond return.

PAIRINGS:

Ideal with aged cured ham, semi-aged cheeses, herb risottos, white meats, and baked fish. Also excellent with traditional Friulian frico. It pairs well with white meats and braised dishes, as well as with Mitteleuropean classics such as goulash.

STORAGE:

Store in a cool, dark place, away from sudden temperature fluctuations. Bottles should be kept horizontally. Ideal storage temperature: 12–16 °C.



POMERIO

Stillweine

BIANCO

IGP Venezia Giulia
2026

ERHÄLTICH IN FOLGENDEN FORMATEN:

- Flasche 0,75 l

REBSORTE:

Selektion weißer Rebsorten

ANBAUGEBIET:

Isonzo

BODENBESCHAFFENHEIT:

Böden eozänen Ursprungs mit einer wechselnden Schichtung von Mergel und Sandstein.

ALKOHOLGEHALT:

13 % vol.

SERVIERTEMPERATUR:

10–12 °C

SENSORIK:

Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von Wildblumen, reifem Pfirsich, Williams-Birne und Aprikose, begleitet von zarten Noten von süßer Mandel und Akazienhonig. Am Gaumen ist er füllig und strukturiert, getragen von einer frischen Salzigkeit, die die Reife der Früchte ausbalanciert. Langes, harmonisches Finale mit dem charakteristischen Mandel-Nachklang.

EMPFEHLUNGEN:

Ideal zu luftgetrocknetem Rohschinken, mittelreifen Käsesorten, Risotto mit aromatischen Kräutern, weißem Fleisch und Fisch aus dem Ofen. Hervorragend auch zum traditionellen friaulischen Frico, zu Schmorgerichten und zu mitteleuropäischen Klassikern wie Gulasch.

LAGERUNG:

An einem kühlen, dunklen Ort liegend und vor Temperaturschwankungen geschützt aufbewahren. Idealtemperatur: 12–16 °C.



POMERIO