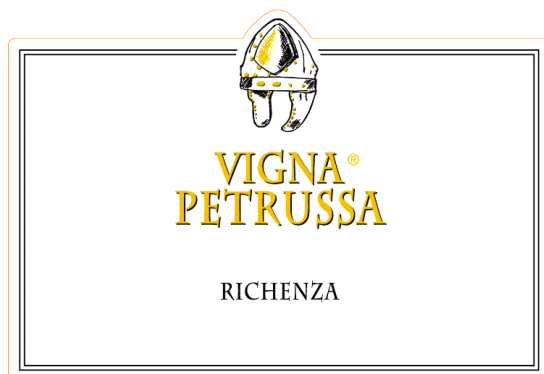


I.G.T. VENEZIA GIULIA

BIANCO

**RICHENZA**

Cuvée ottenuta da uve provenienti da vecchi vitigni autoctoni che danno vita ad un vino dal sapore e dal colore antico. Aristocratico richiama alla mente le buone cose del bel tempo andato. Colore giallo oro. All'olfatto si apre fine, persistente e armonico con sentori di frutta esotica, albicocca, pesca matura e vaniglia. In bocca risulta morbido, vellutato, di grande struttura, con un retrogusto persistente. Il vino raggiunge la maturità dopo tre anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso tra i 5 e i 6 anni. Si sposa felicemente con antipasti magri, vellutate capricciose, crostacei e pesce arrosto, formaggi fermentati e tartare di carne. Temperatura di servizio: 12°-14° C.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

VENDEMMIA: raccolta manuale  
in cassetta  
TERRENO: Marne arenarie  
ALTITUDINE: 150 / 200 m slm  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot  
DENSITÀ: 3.500 viti/ha  
RESA/ETTARO: 50 hl

VINIFICAZIONE: separata per  
ogni varietà, pressatura  
soffice. Fermentazione e  
affinamento in barrique di  
rovere francese  
AFFINAMENTO: 18 mesi in  
barrique e 6 mesi in bottiglia

**I RICONOSCIMENTI**

- *Richenza 2015*: Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; The WineHunter Award 2017: 89/100 punti; Winesurf, 3,5/5 stelle; 5 StarWines 94/100 punti
- *Richenza 2013*: Winesurf, 3 stelle; Gambero Rosso, 2 bicchieri
- *Richenza 2012*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Bibenda, 4 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle; Merano Wine Festival 2015, Bollino Rosso (88-89,99); Winesurf, 3,5 stelle
- *Richenza 2011*: Merano Wine Festival 2014, "Italia Top Selected"; Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; Bibenda, 4 grappoli; Vitae, 3 tralci; Winesurf, 3 stelle
- *Richenza 2010*: Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; Duemilavini, 4 grappoli; L'Espresso, 4 bottiglie; Gilbert & Gaillard, punti 88/100; Wine Surf, 3 stelle
- *Richenza 2009*: Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; Duemilavini, 4 grappoli; L'Espresso, 2 bottiglie; Winesurf, 3 stelle; Wine Plus, punti 89/100
- *Richenza 2007*: Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; Slow Wine, segnalazione; Winesurf, 3 stelle
- *Richenza 2005*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Duemilavini, 4 grappoli; L'Espresso, 3 bottiglie
- *Richenza 2004*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Duemilavini, 4 grappoli

**VIGNA PETRUSSA**

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy  
Tel/fax +39 0432 713021 – [www.vignapetrussa.it](http://www.vignapetrussa.it) – [info@vignapetrussa.it](mailto:info@vignapetrussa.it)