

G

FRIULANO

I bianchi



FRIULANO

DOC Friuli Colli Orientali



Da uve selezionate di vitigno autoctono Friulano, provenienti da vigneti di 35-50 anni localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: DOC Friuli Colli Orientali.

Gradazione alcolica: 13,00

Terreno: argilloso-calcareo.

Sistema di allevamento: doppio capovolto.

La quasi totalità dei vigneti sono collocati in pianura, una piccola parte in collina esposizione est-ovest.

Vendemmia: solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione.

Vinificazione: spremitura soffice delle uve in pressa a polmone; fermentazione a temperatura controllata; mantenimento sui lieviti per circa 6 mesi in vasche inox con batonnage settimanali.

Dal bel colore giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli, il Friulano ha un profumo intenso e persistente, con sentori di mela, pera e fiori di acacia.

Secco, caldo e morbido al palato; caratteristico per il suo retrogusto di mandorla amara.

Vino che si presta benissimo in tutte le occasioni: come aperitivo, col prosciutto crudo, con formaggi freschi, antipasti di pesce, ...

Andrebbe servito fra i 10° e i 12° C in calici a tulipano di media ampiezza.