

Friulano

Doc Friuli Colli Orientali



Tipo di vino:	Bianco secco
Varietà delle uve:	Friulano in purezza
Sistema di allevamento:	Cappuccina e Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte a mano a metà settembre.
Vinificazione:	Si effettua la macerazione in pressa per sei ore a 15°, il mosto viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata a 18°. Al termine della fermentazione, viene effettuata una lunga serie di bottonnage e affinato per 6 mesi sui lieviti. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Acidità:	5.8 g/l
Alcool:	13,5 % in volume
Colore:	Vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdi.
Note olfattive e gustative:	L'aroma floreale e fruttato ha una nota tipica che ricorda la mandorla amara. Dal sapore asciutto, armonico e vellutato.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 10 - 12 °C.
Abbinamenti:	Eccellente aperitivo, ottimo con primi piatti leggeri, minestre, formaggi e carni bianche.