

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 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 di 18°. Al termine della fermentazione, viene effettuata una lunga serie di batonnage 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 % 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. |