



LA DOC FRIULI



FRIULANO
DOC FRIULI
Vitigno autoctono
Tocai Friulano



Contiene solfiti



Colore:

Giallo dorato, brillante con riflessi verde lime.



Profumo:

Di nocciole, con sentori mandorlati e di fiori secchi profumati.



Gusto:

Elegante, pieno, morbido, asciutto e setoso.
Sentori di mandorle tostate.

Descrizione: grappolo medio grande a forma tronco piramidale, acini tondi di media grandezza dal colore giallo verdognolo.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, potatura medio lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

Abbinamento: aperitivo, antipastidi salumi e prosciutto, pesce e crostacei, zuppa di pesce, bolliti, pastasciutte saporite e risotti alle erbe, asparagi bolliti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

