



FRIULANO DOC

Friuli Colli Orientali

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Uve: 100% Friulano

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Vendemmia: manuale verso metà settembre

Vinificazione : Si effettua la macerazione in pressa a freddo , poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

Acidità: 5,2 g/l

Alcool: 12.3 % in volume

Colore: vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdognoli.

Note olfattive e gustative: L'aroma floreale e fruttato ha una nota tipica che ricorda la mandorla amara. In bocca è intenso, morbido e vellutato.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, eccellente abbinato ad affettati misti, minestre e formaggi.