

Friulano D.O.C.



VITIGNO: Friulano

DENOMINAZIONE: Doc Friuli

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà Settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo 24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 10-12°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi oro verde.

PROFUMO

Bouquet delicato, è arricchito da note balsamiche e fiori di campo che contribuiscono a donare complessità.

GUSTO

Al palato si rivela fresco, saporito e dinamico con un buon equilibrio.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è un buon protagonista anche a tavola.

Gli abbinamenti più classici sono con minestre e primi piatti di mare, una grande sorpresa, il matrimonio con le cucine orientali.