



Friulano

Vitigno: Friulano 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare a freddo per circa 12 ore; si fa seguire una pressatura soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: profumo armonioso con note fruttate di pesca ed albicocca e sentori sfumati di sambuco e peperone; si prolunga con una sensazione netta di mandorla dolce..

Gusto: morbido, equilibrato nella mineralità e freschezza, riporta le sensazioni fruttate percepite al naso. Il finale lascia una piacevole nota amarognola.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo o accompagnato a formaggi freschi e di media stagionatura, prosciutto crudo, paste asciutte, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C