



Friulano

Rebsorte: 100 % Friulano

Appellation: Friuli Colli Orientali

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Eozäner Mergel und Sandstein

Lesezeitraum: Mitte September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und etwa 12 Stunden kalt mazeriert. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgen in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Jahrgang etwa 4 Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Kellern.

Sensorische Noten:

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase: Harmonisches Aroma mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Aprikose und nuancierten Anklängen von Holunder und Paprika. Im Abgang ein deutlicher Nachgeschmack von süßen Mandeln.

Geschmack: Sanft, ausgewogen in Mineralität und Frische, spiegelt er die fruchtigen Aromen der Nase wider. Der Abgang hinterlässt eine angenehm bittere Note.

Kombinationen: Passt hervorragend als Aperitif oder zu frischem und mittelreifem Käse, Schinken, Pastagerichten, Fisch und hellem Fleisch.

Serviertemperatur: 10-12 °C