



Friulano

Varietà delle uve: 100% Friulano

Forma di allevamento: Guyot

Cepi ad ettaro: 4500

Vinificazione: macerazione: pellicolare a freddo; decantazione: statica a freddo; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

Élevage: su fecce nobili per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura del Friuli. Di colore giallo paglierino intenso; presenta aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il caratteristico sentore di mandorla amara. Al gusto rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato

Abbinamento: perfetto con formaggi freschi, antipasti o risotti dal sapore delicato

Temperatura di servizio: 10°- 12° C

Composition: 100% Friulano

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 4500

Vinification: maceration: cold, on the skins; decanting: cold, static; fermentation: 12 days in stainless steel vats

Élevage: on fine-grained lees for 6 months

Ageing: in the bottle for a further 2 months

Tasting notes: absolutely most representative white wine of the enology and the viticulture of the Friul. Of intensive straw-yellow colour; flowery, fruity flavour with a typical touch reminiscent of the characteristic flavour of bitter almonds. On the palate resolutely dry, but thanks to the slight acidity, which distinguishes the wine, it appears always round, full-bodied and velvety

Accompaniment: perfect with fresh cheese, vegetable omelettes and vegetable or rice stews.

Serving temperature: 10°-12° C

Rebsorte: 100% Friulano

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 4500

Weinherstellung: mazeration: Kaltmazeration mit Beerenhaut; dekantieren: statisches Kaltdekantieren; fermentierung: 12 Tage in Inox-Fässern

Élevage: 6 Monate auf Weinhefe

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Monate

Wahrnehmbare Eigenschaften: mit Abstand repräsentativster Weißwein in der Önologie und des Weinbaus im Friaul. Von intensiver, strohgelber Farbe; blumiges, fruchtiges Aroma mit einer typischen Note, die an den charakteristischen Geschmack der bitteren Mandeln erinnert. Am Gaumen entschieden trocken, aber dank der leichten Säure, die den Wein auszeichnet, wirkt er stets rund, vollmundig und samtig

Kombination: perfekt zu Frischkäse, kalten Vorspeisen oder delikatem Risotto

Serviertemperatur: 10°-12° C