

Friulano

DOC Friuli

Colore giallo paglierino intenso molto tipico con sentori di fiori di campo mandorla mela, pera camomilla, una buona persistenza e struttura legata bilanciata da una giusta acidità.



GRAPPOLO

Cilindrico, di lunghezza varia (da 10 a 20 cm), con 2 ali



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C



MATURAZIONE

Seconda settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00/12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Colore giallo paglierino intenso molto tipico con sentori di fiori di campo mandorla mela, pera camomilla, una buona persistenza e struttura legata bilanciata da una giusta acidità



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile, adatto ad antipasti e piatti delicati a base di pesce, piatti di carni bianche o formaggi

