

Friulano

DOC Friuli Colli Orientali

Al naso ricorda il profumo della salvia, fiori di sambuco, fieno di erba medica, sentori fruttati di albicocca e per finire il tipico sentore di mandorla amara.

Di sapore morbido, asciutto ed armonico.



NATURA DEL TERRENO

Ponca ed Arenaria



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Dopo la raccolta viene stabulato a freddo per poi fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per esaltare le note Fruttate.



AFFINAMENTO

Viene successivamente affinato in acciaio con costanti battonage per 6 mesi



TIPOLOGIA

Secco



DATI ANALITICI

Alcohol: 13,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Dal colore giallo paglierino, tendente al verdognolo. Al naso ricorda il profumo della salvia, fiori di sambuco, fieno di erba medica, sentori fruttati di albicocca e per finire il tipico sentore di mandorla amara.

Di sapore morbido, asciutto ed armonico.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Il Friulano è un vino molto versatile, adatto ad antipasti e piatti delicati a base di pesce nelle interpretazioni più semplici, e a piatti di carni bianche anche al forno.

