

# Friulano

## Collio

*Denominazione di Origine Controllata*



### **Appellation**

DOC Collio

### **Rebsorten**

100% Friulano

### **Anbaugebiet**

Italien, Friaul-Julisch Venetien

### **Böden**

"Ponca"-Boden, Mergel mit Lehm

### **Weinlese und Ausbau**

Lese der Trauben von Hand; Abbeeren und sanftes Quetschen; Gärung bei 16°C in Edelstahltanks; Flaschenabfüllung nach 6-monatiger Reifung auf der Feinhefe.

### **Analytische Daten**

Alkoholgehalt: 13,00 % Vol.

### **Verkostungshinweise**

Strohgelbe Farbe  
In der Nase feiner Wein, Düfte von Feldblumen und weißen Früchten, Mandel und weißem Pfeffer.  
Am Gaumen gute Struktur, fruchtige Noten kombiniert mit einer moderaten Säure, guter Geschmack mit einem herrlich langen Mandelabgang.

### **Genussempfehlung**

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Prosciutto di San Daniele, weißen Fleisch, rohem Fisch und Suppen.

### **Trinkentemperatur**

Bei 8-10°C genießen