

Friulano

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata



Denominazione

DOC Friuli Venezia Giulia

Vitigno

100% Friulano

Area di produzione

Friuli-Venezia Giulia

Composizione del suolo

Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso

Raccolta e vinificazione

Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione a 18°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo maturazione sulle fecce fini per 6 mesi.

Dati analitici

Alcol: 13,00 % vol

Note degustative

Colore giallo paglierino chiaro.

Al naso vino fine, delicato con dolci sentori di fiori di sambuco, mandorla, noce e fiori d'arancio, pesca bianca, salvia, timo e pepe bianco. Al palato, minerale, elegante, con un gusto amaro deliziosamente mandorlato e un finale succoso.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con antipasti leggeri, piatti di pesce, zuppe con verdure, verdure grigliate, gnocchi locali, prosciutto di San Daniele e formaggio di capra.

Temperatura di servizio

Servire a 10-12 °C