

Friulano

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata



Appellation

DOC Friuli Venezia Giulia

Rebsorten

100% Friulano

Anbaugebiet

Italien, Friaul-Julisch Venetien

Böden

Kiesiger Boden, Sandsteinmergel, sandiger Schwemmlandboden

Weinlese und Ausbau

Weinlese bei optimaler Reife der Trauben; Abbeeren und sanftes Quetschen; Gärung bei 18°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, delikater mit zarten Anklängen von Holunderblüten, Mandeln, Walnuss und Orangenblüten, weißem Pfirsich, Salbei, Thymian und weißem Pfeffer.

Am Gaumen mineralisch, eleganter Wein, mit einem bitteren Geschmack herrlich mandelig und einem saftigen Abgang.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Gemüsesuppe, gegrilltem Gemüse, lokalen Gnocchi, Prosciutto di San Daniele und Ziegenkäse.

Trinkentemperatur

Bei 10-12 °C genießen