

FRIULANO



VITIGNO: *Tocai Friulano 100% (Autoctono)*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *80 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *Vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Le uve raccolte rigorosamente a mano al giusto grado di maturazione vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto dopo un primo travaso viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato, nel mese di giugno, dopo un lungo affinamento sui lieviti.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore giallo paglierino, cristallino di buona consistenza.*

Profumi di frutta matura come pesca, ananas, mela golden, erbe aromatiche, camomilla, fiori gialli e un finale minerale si amalgamano in un bouquet armonioso.

Gusto secco, caldo con buona morbidezza, sapidità e freschezza, buona persistenza e intensità. Nella complessità armonioso, pronto e maturo.

ABBINAMENTI: *Si abbina meravigliosamente con primi, antipasti delicati e secondi a base di pesce. Ottimo anche con il prosciutto di San Daniele.*