

# COLLEVENTO Q21



## Friulano

DOC Friuli



### UVE

Friulano



### TERRITORIO

Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale, Friuli occidentale.



### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE \*

12,50 % vol  
\* valori indicativi



### SUGGERZIONI

Vitigno autoctono. Profumo di fiori bianchi, note leggermente minerali. In bocca tipici sentori di mandorla, la nota più caratteristica di questo vitigno.



### TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



### CAPACITÀ

0,75 litri