



## Friulano

DOC Friuli



### UVE

Friulano



### TERRITORIO

Friuli occidentale.  
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2,5 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Alla macerazione a freddo delle uve, che avviene a una temperatura di 6-8°C, segue una pressatura molto soffice e una lenta fermentazione a temperatura controllata (circa 16°C) in inox. La maturazione avviene in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per sei mesi circa. Affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ\*

13,00 % vol. - 6,00 g/L  
\* valori indicativi



### SUGGERZIONI

Giallo paglierino brillante. Profuma di pera e fiori di campo. Al palato si distingue per le sensazioni fresche e la salinità. Chiude con la tipica nota ammandorlata



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce, il prosciutto crudo di San Daniele, il formaggio Montasio fresco e le pietanze a base di uova.  
Si consiglia di servire il vino a 12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza.



### DIMORA IN CANTINA

3/4 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 litri