



# FRIULANO

DOC FRIULI

## Technische Hinweise

- **FARBE** Strohgelb mit grünlichen Nuancen.
- **DUFT** Im Abgang verfällt er in den typischen Geschmack nach gerösteten Mandeln. Noten von reifem gelbem Pfirsich.
- **GESCHMACK** Trocken, weich und sehr persistent.

## Genussempfehlung

Dieser einheimische Wein passt perfekt zu Aufschnitt aller Art, insbesondere zu Rohschinken. Erste Gänge auf Fischbasis, gegrilltes weißes Fleisch und junge Rohmilchkäse.

## Rebsorte

Dieser Friulano stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die folgenden Klone sind vorhanden: F6, R5, F2, FEDIT 19. Die Vereinigung von mehreren Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

## Ausbau

Sanfte Pressung, klassische Weißweibereitung mit Reinigung des Mostes durch Dekantieren, erster Abstich und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20°C).

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 1.84
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHTE** 2.70 m x 1.1 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** WINTER 1991
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefendlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 13°C