



FRIULANO

DOC FRIULI

Note tecniche

- **COLORE** Giallo paglierino con sfumature verdognole.
- **OLFATTO** Aromi che ricordano la frutta a polpa gialla matura, le spezie e sul finale la mandorla tostata.
- **GUSTO** Asciutto, morbido e molto persistente.

Abbinamenti

Questo vino autoctono si abbina perfettamente a salumi di ogni genere, in particolare al prosciutto crudo. Primi piatti a base di pesce, carni bianche alla griglia e formaggi giovani a latte crudo.

Uve

Questo Friulano deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: F6, R5, F2, FEDIT 19. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 1,84
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 1,1 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** INVERNO 1991
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 13°C