

Friulano

DOC FRIULI

Vitigno autoctono, rappresenta il territorio friulano più di ogni altra varietà.

Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, il suo bouquet è articolato ed armonico. In bocca è fresco, morbido e profondo con sentore tipicamente di mandorla dolce.



Grado alcolico	13,00% - 13,50% (a seconda della annata)
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Selezione di cloni di Tocai Friulano
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	28 anni
Epoca della vendemmia	Seconda decade di settembre
Vinificazione	L'uva viene diraspata e lasciata macerare sulle bucce per un breve periodo. Dopo la pressatura il mosto viene decantato e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Maturazione	6 mesi in serbatoi di acciaio inox su fecce nobili.
Affinamento	Almeno 2 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Intramontabile accompagnato al Prosciutto di San Daniele D.O.P.. Ideale come aperitivo, perfetto con risotti, frittate, pesci grigliati o in umido e carni bianche.
Temperatura di servizio	10-12°C

