



FRIULANO Isonzo del Friuli DOC

UVE

Friulano

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-35 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: dopo una pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati, in tini di acciaio inox con controllo della temperatura.

Affinamento: il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto la prima impressione è floreale e delicata, ma subito evolve in intense sensazioni aromatiche, di minerali e di erbe tipiche mediterranee. Gusto fresco, fragrante e fruttato, ma morbido, pieno e dal sapore di noce, con corrispondenza alle sensazioni olfattive. Il retrogusto persistente, ricorda leggermente la mandorla fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, grazie alla sua piacevole aromaticità. Carpaccio di pesce, primi di pesce, pinzimonio di verdure.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo da consumare giovane, ma può affinare alcuni anni in bottiglia.

