

T friulano

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Classica, in bianco, con delicata spremitura degli acini tramite pneumopresse di moderna concezione enologica. Fermentazione ed affinamento inox.

VINO

Ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli in gioventù. Il profumo di fiori di campo e persistente annuncia una spiccata nota di mandorla che distingue la sua tipicità e che si ritrova al gusto, dove è secco, pieno e corposo. Ben rotondo al palato, ha ottima persistenza aromatica.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di asparagi, minestre primaverili e primi piatti alla marinara. Cucina friulana: risotto con gli asparagi di Tavagnacco; insuperabile con il prosciutto di San Daniele.

DA UVE

Friulano

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio

RESA UVA

85 - 90 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cappuccina

DENSITA' DI IMPIANTO

4.200 - 4.800 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 10-12°C

