



## Friulano D.O.C.

**VITIGNO:** Friulano

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.300 Piante/Ha

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Metà Settembre

**VINIFICAZIONE:** Macerazione prefermentativa a freddo 24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 3-4 anni dalla produzione

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 10-12°C

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

### COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi oro verde.

### PROFUMO

Bouquet delicato, è arricchito da note balsamiche e fiori di campo che contribuiscono a donare complessità.

### GUSTO

Al palato si rivela fresco, sapido e dinamico con un buon equilibrio.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è un buon protagonista anche a tavola. Gli abbinamenti più classici sono con minestre e primi piatti di mare, una grande sorpresa, il matrimonio con le cucine orientali.