

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP BONTAJ FRIULANO



Denominazione di Origine Protetta Colli Orientali del Friuli

Tipologia: bianco secco

Varietà: Friulano 100%

Area di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2009

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 11 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Fine settembre, raccolta manuale.

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate manualmente. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto. Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, maturazione di sei mesi in botti d'acciaio inox e affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici e abbinamenti: bianco dai riflessi verdognoli con profumi intensi e persistenti con gusto deciso ed aromatico, leggermente ammandorlato.

Ideale come aperitivo ottimo con antipasti di prosciutto crudo e salumi e comunque su antipasti magri, molto buono con minestre in brodo e asciutte; sul pesce, sulle carni bianche e su piatti a base di uova.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Gradazione alcolica: 13% Vol.