

## FRIULI DOC FRIULANO



TIPO DI VINO: Bianco.

VITIGNO: friulano 100%.

DENOMINAZIONE DOC: Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE: Carlinò (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO: 2,01 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO: Guyot. Reinnesto di una selezione massale del 1967.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 Quintali.

TERRENO: Argilloso, ricco di sali minerali.

CLIMA: Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA: Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE: L'uva prima della pigiatura non viene solfitata. Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile, con macerazione pellicolare a freddo.

MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio.

INVECCHIAMENTO: 2 mesi in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi.

SENSAZIONI OLFATTIVE: Toni intensi di fiori di campo e mela gialla.

PALATO: Note piacevoli di mandorla amara. Un'acidità vellutata. Mineralità. Finale pulito con spiccati sentori di mandorla.

ABBINAMENTI: Risotti alle erbe, primi piatti di pesce, prosciutto di San Daniele, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11°C