

FRIULANO
DOC Friuli Colli Orientali



Anno impianto vigneti: 1988-2004.

Terreno: Flysch marnoso arenaceo.

Sistema di allevamento: cappuccina friulana o doppio capovolto.

Viticoltura: Inerbimento alternato a lavorazione e concimazione organica secondo necessità, lavorazione sottofila (diserbo meccanico), minimo intervento manuale per gestione chioma, potatura verde esclusivamente manuale, utilizzo principalmente di prodotti a base di rame e zolfo.

Vinificazione: Parte della fermentazione con macerazione per circa 10 giorni a temperatura controllata. Fermentazione e

affinamento in barrique e in acciaio. Svolge malolattica. Non chiarificato.

Tenore solfiti: 60 mg/L circa all'imbottigliamento.

Descrizione: il profumo è ammaliante, l'odore delle vigne di Tocai in fioritura è coinvolgente. Il ricordo del sapore dell'uva, condito dallo zucchero divenuto alcol, rende speciale ogni sorso, armonico tra olfatto e gusto. La sua morbidezza lo rende adatto anche a chi non gradisce i vini bianchi o a chi ha uno stomaco delicato.

Abbinamenti: adatto a formaggi freschi e a media stagionatura, salumi non troppo grassi, frittate con le erbe, primi piatti in bianco, pesce crudo. Dà il meglio di sé abbinato a una buona compagnia, ma anche in solitudine prima di affrontare una serata importante.

Titolo alcolometrico:
14% vol.

Temperatura di servizio: preferibilmente maggiore di 12° C.

Avvertenza: Teme le basse temperature.

FRIULANO
DOC Friuli Colli Orientali



Vineyard planting year: 1988-2004.

Soil: marly arenaceous flysch.

Training system: Friulian cappuccina or double overturned.

Viticulture: alternate cover cropping with processing and organic fertilization as needed, under-row tilling (mechanical weeding), manual canopy management without topping, exclusively manual green pruning, primarily using copper and sulfur-based products.

Winemaking: Part of the fermentation involves maceration for about 10 days at controlled temperature. Fermentation and aging take place in barriques and steel tanks. Malolactic

fermentation is carried out. Unfiltered.

Sulphites content: : Approximately 60 mg/L at bottling.

Description: the scent is charming, smells of Friulano's vineyards in bloom. The sip is harmonious and confirms this first feeling, as the taste of grapes is seasoned with sugar turned into alcohol. Its softness also makes it suitable for those who usually don't bear white wines. It fears low temperatures.

Pairings: Perfect with fresh cheeses and moderately aged cheeses, not too fatty cold cuts, herb omelets, white pasta dishes, and raw fish. It shines the most when paired with good company, but also on its own, before heading into a big night out.

*Alcoholic strength:
14% ABV*

Serving temperature: preferably higher than 12 °C.

Warning: It is sensitive to low temperatures.