



Friulano

Denominazione: Friulano Doc Friuli

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 3500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13,00% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 110 q/ha

Varietà: 100% Friulano

Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 110 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, solo il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato a contatto con le bucce per 12-18 ore e quindi fatto decantare in modo naturale per 12 ore ad una temperatura di 8-10°C., viene infine inoculato di lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: netti i sentori di acacia uniti a quelli di mela. In bocca è fresco e pieno con l'inconfondibile finale di mandorla tipico del Friulano.