



FRIULANO

DOC Friuli



DENOMINAZIONE

DOC Friuli

UVE

100% Friulano

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/l

ZUCCHERI

0,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

VENDEMMIA

Settembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco secco di colore giallo paglierino. Il profumo è netto, aromatico, con sentori di acacia e glicine. In bocca è un vino dal gusto pulito, secco, opulento, giustamente sapido con sentori di mela renetta e un importante retrogusto di mandorla amara.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato come aperitivo, ottimo con il prosciutto di San Daniele, indicato per accompagnare primi piatti come paste asciutte e risotti a base di verdure. Ottimo anche con secondi di pesce dal gusto deciso e saporito come "sarde in saor", "baccalà alla vicentina" e "seppie alla veneziana".