



# Friulano

## DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno autoctono del Friuli di antiche origini, varietà che in questa zona dei Colli Orientali riesce a esprimere i caratteri più nobili.

**DESCRIZIONE:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo che ricorda i fiori di campo la frutta matura e la mandorla, dal sapore asciutto e morbido, di gradevole complessità con retrogusto ammandorlato

**UVE:** Friulano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Orientali del Friuli zona collinare 350 metri s.l.m.

**TERRENO:** marna arenaria di origine eocenica

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA UVA:** 45 quintali/ettaro

**VIGNETO:** inerbito – non irrigato

**DENSITA':** 4000 ceppi/ha

**PERIODO DI RACCOLTA:** Tardiva, a mano in cassetta con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura delicata dell'uva, macerazione a 14° C per 24 ore, stabilizzazione a freddo e permanenza sui lieviti sino all'imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia

**BOTTIGLIA:** 0,75 cl

**ABBINAMENTO:** eccezionale aperitivo, si accompagna bene al prosciutto crudo e affettati in genere, zuppe, primi piatti a base di verdure, carni bianche e formaggi.

**TEMP. SERVIZIO:** 12° C