

## FRIULANO DOC



### **Provenienza e tipologia varietale**

Varietà: 100% Tocai Friulano.

Altitudine: 190 m.s.l.m.

Sistema di allevamento: cappuccina.

Natura del terreno: marna arenaria ed argilla.

### **Processi della vinificazione**

Vendemmia: metà settembre.

Macerazione: 12 ore sulle bucce a bassa temperatura in vasche di acciaio.

Pigiatura soffice.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi con battonage settimanali.

### **Descrizione del vino**

Colore: giallo intenso

Profumo: ampio, speziato con sentori di biancospino, mandorla, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca e pepe bianco.

Gusto: vino potente, strutturato, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e speziata; il tipico retrogusto di mandorla e frutta esotica è molto persistente.

### **Accostamenti gastronomici**

Ottimo da gustare sorseggiandolo per l'aperitivo, il Friulano è un vino molto versatile che, grazie alle sue particolari caratteristiche organolettiche, può essere abbinato a una grande varietà di cibi.

Si sposa alla perfezione in abbinamento con formaggi freschi e portate a base di funghi, uova, secondi al forno. Ottimo su pesce fritto o alla griglia, crostacei e molluschi della laguna. La struttura complessa e il sapore fruttato lo rendono un buon abbinamento anche per primi e secondi piatti cotti al forno.

Temperatura di servizio: 10 - 12 C°