

FRIULANO

TERRE
VIGNETI IN FRIULI
DI PONCA

VITIGNO

100% Friulano

DENOMINAZIONE

Friuli Doc

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e dopo una breve macerazione a freddo, vengono diraspate e pressate sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili effettuando frequenti *battonage*. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.

ASPETTI ORGANOLETTICI

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; presenta un bouquet floreale con note balsamiche e sentori caratteristici di mandorla amara. Al palato è secco, fresco, mantenendo una struttura corposa e sapida.

ACCOMPAGNAMENTI

Ottimo per aperitivi, Formaggi delicati, antipasti in genere e primi piatti dal sapore delicato.

Temperatura di servizio 10-12°