

FRIULANO DOC 2015
Vino bianco secco della tradizione friulana noto storicamente come "Tocai". Il vitigno è tra i più rappresentativi della nostra Regione

PROFUMO
Ricorda la foglia di pesco e il mallo della mandorla

GUSTO
Morbido e vellutato, ha un caratteristico sentore di mandorla amara. Molto buona la persistenza in bocca

VITIGNI
100% Friulano

SERVIZIO
Servire a 12-14° C in bicchieri di media ampiezza



ABBINAMENTI
E' ideale con il prosciutto di San Daniele, i salumi vari, le zuppe e il pesce alla griglia

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli

ZONA DI PRODUZIONE
I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata di 17-18° C con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione il vino viene tavasato più volte e lasciato maturare in cisterne di acciaio inox

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO
1,2 g/L

ACIDITÀ TOTALE
5,1 g/L