



Classificazione
FRIULANO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Friulano

Terreno e vigneto
il sistema di allevamento è il guyot
monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte nei primi giorni di settembre
provengono da un unico clone, selezione massale
di un vecchio vigneto del Collio goriziano e che
origina vini di buona aromaticità e struttura.
Il 50% viene vinificato in bianco mentre il
rimanente 50% macera per una notte (bucce
e mosto) a 6 °C. I mosti ottenuti, decantati a
freddo e puliti, vengono assemblati tra loro e
inviati a fermentare in serbatoio d'acciaio inox
termocondizionato dove in due settimane
raggiungono il grado alcolico pieno. Due successivi
travasi ne allontanano le fecce più pesanti e i
freddi invernali consentono al vino di illimpidirsi.
A primavera una blanda chiarifica precede
l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Al naso si avvertono tutte le note tipiche del
Friulano ed in primis la mandorla, che si esprime
al gusto con una chiusura debolmente amara.
Va servito a 10-12 °C in calici a tulipano e
accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche
e gli affettati.

