

FRIULANO



Vitigno Tocai Friulano 100%.

Denominazione Friulano Doc Friuli Colli Orientali.

Annata 2016.

Tipo di Terreno Collinare media altitudine (80 metri), argilloso con forte presenza di marne.

Zona Produzione Comune di Manzano (UD).

Sistema di allevamento Guyot, 4000 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Seconda metà di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale in cassetta.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura meccanica successiva macerazione per 10/15 ore sulle bucce a freddo; successiva svinatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti in crema selezionati. Stoccaggio in botti di acciaio per i successivi 6 mesi.

Affinamento Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica 13,3% Vol.

Acidità totale 4,8 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento Fino a 5 anni se conservato correttamente.

Note sensoriali Profumo ampio, complesso, moderatamente intenso, floreale, con note di fiore di sambuco e salvia. In bocca ampio, con retrogusto di mandorla tipica del vitigno.

Colore Giallo chiaro con riflessi verdognoli.

Abbinamenti È adatto a tutti i piatti di pesce sia cotto che crudo, formaggi saporiti ed invecchiati, salumi, risotti. Ottimo anche da aperitivo.

Temperatura di servizio 12/14 °C.

sals terrae



AZIENDA VITIVINICOLA "Sals Terrae" - Società Agricola Tenute Duri Leonardo S.S. Agricultural Group
Cantina in Nimis (UD) - Sede Legale in Via Cordovado, 11 - Sesto al Reghena (PN)
tenuteagricoledurileonardo@gmail.com