

# FRIULANO DOC FRIULI

---



ANNATA	2017
SUOLO	Ciottoloso
LAVORAZIONE	Dopo una vendemmia in cui sono stati selezionati i migliori grappoli dei filari più vecchi, le uve hanno subito una breve macerazione in assenza di ossigeno a basse temperature, per alcune ore. È seguita la fermentazione con lieviti selezionati, a temperatura controllata tra 15° e 17°, in vasche di acciaio inox, così come la maturazione e l'affinamento.
GRADAZIONE	13,5%
UVE	Friulano 100%
COLORE	Giallo paglierino chiaro.
PROFUMO	Bouquet delicato, fresco, con sentori di fiori d'arancio e di pesca.
GUSTO	Sapore asciutto, morbido, con netto sapore di mandorla amara caratteristico di questa varietà.
ABBINAMENTI	Ottimo con pesce e crostacei, soprattutto scampi e cicale di mare. Perfetto con asparagi e piatti a base di erbe primaverili.
INVECCHIAMENTO	2/3 anni

---