

# Tocai Friulano - Friuli - Grave D.O.C.

  
Claps



ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI  
Tocai Friulano - Friuli - Grave D.O.C.



# Tocai Friulano - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Dentro questo vino austero e profondo c'è tutta la nostalgia della gente friulana, tutto l'attaccamento alla storia e ai valori di una terra magica. Un Tocai robusto, sincero e accogliente come il Friuli, di cui simboleggia la tradizione più genuina.

**Profilo sensoriale:** Colore oro lucido con sfumature verdoline, bouquet leggermente aromatico con ricordi di frutta gialla matura. In bocca molto morbido, con note lievi di mandorla e di sambuco nella fase matura. Ottima la struttura e la fragranza aromatica.

**Abbinamenti consigliati:** Il classico abbinamento è con il prosciutto San Daniele, timballi di verdura e uova, carni bianche lesse. Vino della tradizione per eccellenza, sul territorio è consumato a tutte le ore ed in ogni occasione.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12°C.

**Zona di produzione:** Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

**Vitigno:** Tocai friulano, biotipo giallo, al 100%

**Composizione del suolo:** Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

**Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali:** Guyot bilaterale, con potature invernali precise e con attenti interventi in verde per il controllo della produzione e per la gestione della chioma. Difesa dai parassiti effettuata con metodi moderni di lotta e con razionale irrigazione.

**Vendemmia:** Manuale a fine settembre.

**Vinificazione:** Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata con minimo contatto con l'ossigeno, e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

**Conservazione:** A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16-18°C ed al buio.

**Bottiglia e contenuto:** Bordolese da 0,75 lt.

**Confezionamento:** Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This wine characterized by depth and austerity embodies all the nostalgia of the Friulian people, with their love for local history and the wonders of magic landscape. Tocai Friulano symbolizes the most authentic tradition of the land, being rather robust, sincere and hospitable, like the people of Friuli.

**Sensory profile:** Bright gold in colour with a touch of green. Slightly aromatic bouquet with reminders of yellow mature fruit. Very soft in the mouth with slight hints of almond and elderberry in the mature phase. An excellent structure and aromatic fragrance.

**Food pairings:** The classic combination is with the San Daniele ham. Goes well with vegetable and egg pies and with white boiled meat. Wine with excellent tradition, in the area it is consumed at any hour and for every occasion.

**Service temperature:** 10 - 12°C.

**Production zone:** Alpi Carniche of the high Grave Friulana

**Grape varieties:** 100 % Tocai Friulano

**Soil composition:** Loose, well aired soil, mainly composed of characteristics calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

**Vineyard - growing systems and principal training forms:** Double Guyot with rigorous winter pruning and interventions on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

**Harvest:** Manual in the first ten days of October.

**Vinification:** Cold maceration of the grapes in a controlled environment with minimal contact with oxygen and fractional pressing of the grapes with soft airbag pressing. Maturation at controlled temperature in stainless steel.

**Conservation:** In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

**Bottle and content:** Bordolese bottle of 0,75 lt.

**Packaging:** Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI  
Tocai Friulano - Friuli - Grave D.O.C.