



Friulano

Friuli Grave DOC

Sincero e accogliente come il Friuli, questo vino simboleggia la tradizione più genuina della gente friulana, l'attaccamento alla storia e ai valori di una terra autentica.

Nel calice il giallo paglierino è brillante e cangiante, dai riflessi verdolini. Il bouquet si esprime in note di mandorla, fiore di sambuco e pesca matura, sentori che ritroviamo al palato, con un sorso elegantemente minerale.

Vitigno: Friulano.

Zona di produzione: i Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche dell'Alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: terreni sciolti e aerati, ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco "clap"), portato dalle esondazioni dei torrenti alpini.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Affinamento parte in acciaio e parte in tonneau a contatto dei propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: il Friulano si presta ad essere abbinato ai piatti e ai prodotti tipici della tradizione friulana come il prosciutto San Daniele e il Frico croccante (preparazione a base di formaggio fritto di varie stagionature) ma trova spazio anche in un aperitivo originale. Ottimo su piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliati: 