



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## FRIULANO DOC Friuli Isonzo



**Classificazione:** Friulano DOC Friuli Isonzo

**Uva:** 100% Friulano

**Nome Vigneto:** Mainizza - Borgo Villanova

**Terreno:** Alluvionale, medio scheletro

**Orientamento:** Est-Ovest

**Altitudine:** 49 metri

**Sistema di Allevamento:** Guyot 2.40 X 0.75 m

**Vendemmia:** 6 settembre 2011

**Produzione Bottiglie:** 13.300

**Vinificazione:** Pressatura soffice, decantazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sui lieviti.

**Note degustative:** Vino color giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara. Al gusto asciutto, intenso, vellutato, generalmente con acidità moderata.

**Accostamenti Gastronomici:** Eccellente come aperitivo o abbinato ai salumi, a primi piatti leggeri e a pollame. Da servire a 10° C.

**Dati analitici:** Alcool 13,20% vol  
Acidità Totale 4,60 g/l.

### Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)  
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513  
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com