



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## FRIULANO "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2011



**Klassifizierung:** Friulano DOC Friuli Isonzo

**Rebsorte:** 100% Friulano

**Name der Weinberge:** Mainizza und Borgo Villanova

**Bodenbeschaffenheit:** Schwemmboden, mittlerer Grobbodenanteil

**Ausrichtung:** Ost–West

**Höhe:** 49 Meter ü.d.M.

**Reberziehung:** Streckbogen 2.40 X 0.75 m

**Lese:** 6. September 2011

**Anzahl der Flaschen:** 13300

**Weinherstellung:** sanftes Pressen, Kaltklärung des Mosts, temperaturkontrollierte Gärung, Lagerung auf der Hefe.

**Verkostungsnotizen:** autochthone Rebsorte des Friauls. Strohgelber, ins Grünliche tendierender Wein. Blumig-fruchtiges Aroma mit einer typischen, an Bittermandeln erinnernden Duftnote. Im Geschmack trocken, kräftig, schön samtig, mit mäßigem Säuregehalt.

**Gastronomische Empfehlung:** wunderbarer Aperitifwein, hervorragend zu Wurstwaren, leichten Reis- und Nudelgerichten und zu Geflügel. Bei 10° C servieren.

**Analytische Daten:** Alkohol 13,20% Vol. – Säure 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