



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

FRIULANO

COLLIO



Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Friulano

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Il 90% in acciaio con permanenza sui lieviti con frequenti batonnage per 6 mesi; il rimanente 10% in tonneaux di rovere sempre con batonnage settimanale.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Ha un colore giallo carico ed un aroma molto tipico di fiori di campo con note burrose. Al gusto è intenso, vellutato, con retrogusto lieve di mandorla.

Accostamenti gastronomici

Accostamento elegante con formaggi freschi e prosciutto crudo di San Daniele. Da provare con frittate di campo, aragosta e crostacei. Da servire a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.