



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Friulano

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,20 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza per 5 mesi sui lieviti.

Shelf life

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

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Vino color giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla. Al gusto deciso, intenso, vellutato, generalmente con aromi floreali.

Accostamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo o abbinato a salumi, primi piatti leggeri e carpaccio di manzo. Da servire a 10°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.