



FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Tocai Friulano

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Meccanica nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
12 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,5 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla. Dalla beva facile e accogliente.

ACCIUSTAMENTI GASTRONOMICI
Eccellente come aperitivo - prosciutto di San Daniele e salame fresco - primi piatti a base di erbe. Zuppe di pesce in bianco, frico croccante.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

