

friulano 2020 doc - bio



Vitigno	Friulano
Origine	"DOC" Friuli - Colli Orientali.
Geografia	Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.
Denominazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC).
Allevamento vite	Guyot. 80 cm di distanza tra pianta e pianta.
Terreno	Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene esclusivamente per via meccanica o manuale: nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo.
Produzione	Approx. 1400 bottiglie.
Gradazione alcolica	13%.
Epoca vendemmia	Seconda settimana di Settembre.
Modalità vendemmia	A mano, con attenta eliminazione della frutta imperfetta.
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasche di Inox mantenute a bassa temperatura per valorizzare la profumazione naturale del vino. La feccia viene mantenuta e rimestata a lungo.
Affinamento	L'affinamento avviene in contenitori d'Inox per almeno 7 mesi.
Commercializzazione	Disponibile a partire da maggio 2021 in bottiglia tipo bordolese da 0.75 l.
Note sensoriali	Il colore è giallo paglierino intenso; all'olfatto si presenta molto complesso con sentori che ricordano la frutta matura, l'alloro, la liquirizia ed in chiusura la caratteristica mandorla amara. Al palato risulta caldo, elegante, di ottimo corpo e con una moderata acidità.
Temperatura consigliata	12° C.

<i>Varietal</i>	<i>Friulano</i>
<i>Origin</i>	<i>"DOC" Friuli - Colli Orientali.</i>
<i>Location</i>	<i>Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.</i>
<i>Designation</i>	<i>Denominazione di Origine Controllata (DOC).</i>
<i>Vine training</i>	<i>Guyot. 80 cm distance between plants.</i>
<i>Soil</i>	<i>Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical or manual methods: no chemical herbicide is used on the soil.</i>
<i>Production</i>	<i>Approx. 1400 bottles.</i>
<i>Alcohol content</i>	<i>13%.</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Second week of September.</i>
<i>Harvest methodology</i>	<i>By hand, with careful elimination of imperfect berries.</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vessels kept at low temperature to enhance the natural flavours of the wine. Lees are kept and stirred in the wine for a long time.</i>
<i>Cooperage</i>	<i>Ageing takes place in stainless steel vessels for at least 6 months.</i>
<i>Availability</i>	<i>Available from May 2021, in 0.75 l Bordeaux bottle.</i>
<i>Tasting notes</i>	<i>The colour is straw yellow: very complex in the nose with scents of ripe fruit, bay leaves, liquorice and the very typical bitter almond at the end. Very warm and elegant in the mouth, with a remarkable body and moderate acidity.</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>12° C.</i>



VINO BIOLOGICO