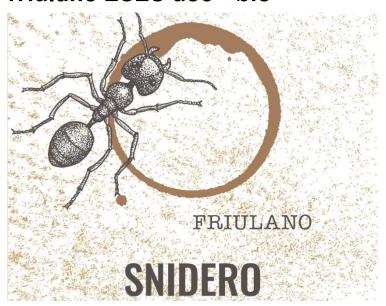
friulano 2020 doc - bio



Vitigno Friulano

Origine "DOC" Friuli - Colli Orientali.

Geografia Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo. Denominazione Denominazione di Origine Controllata

Allevamento vite

Terreno

nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo. Produzione Approx. 1400 bottiglie.

Gradazione alcolica

Epoca vendemmia

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

Seconda settimana di Settembre.

Guyot. 80 cm di distanza tra pianta e pianta.

Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene

esclusivamente per via meccanica o manuale:

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.

Varietal Friulano

Origin "DOC" Friuli - Colli Orientali. Location Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.

Designation Denominazione di Origine Controllata (DOC).

Vine training Guyot. 80 cm distance between plants. Soil

Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical or manual methods: no

chemical herbicide is used on the soil.

Production Approx. 1400 bottles.

Alcohol content

Harvest period Second week of September.

Harvest methodology By hand, with careful elimination of imperfect

Winemaking 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.

Cooperage Ageing takes place in stainless steel vessels for

at least 6 months.

Available from May 2021, in 0.75 l Bordeaux Availability

bottle.

Tasting notes 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.

Serving Temperature 12° C.

