



# CASALI MANIAGO



## Friulano

Friuli Colli Orientali  
*denominazione di origine controllata*

**Uve da cui è prodotto:**

*Tocai friulano, vitigno da sempre autentica espressione del buon bere friulano.*

**Posizione del vigneto:**

*Questo vino bianco nasce nella nostra Tenuta di Buttrio (UD) dai migliori versanti collinari esposti a sud – est, viti allevate a cappuccina secondo la tradizione del Friuli Colli Orientali.*

**Vinificazione:**

*Raggiunta la completa maturazione in vigneto, i grappoli d'uva vengono raccolti, cerniti e rapidamente avviati alla vinificazione che avviene mediante pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (18 °C) per favorire la formazione delle caratteristiche note aromatiche.*

**Affinamento:**

*La maturazione avviene in acciaio sur lies per circa 6 mesi con periodiche risospensioni e quindi, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca bottigliera sotterranea della Tenuta di famiglia.*

**Caratteristiche:**

*Colore giallo paglierino brillante con gradevoli riflessi verdognoli. Bouquet invitante con caratteristico sentore di fiori di acacia, timo, camomilla e frutta fragrante. Sorso morbido e sapido, ricco di freschezza e mineralità che va a chiudere con la tipica nota lievemente amarognola di mandorla.*

**Abbinamento:**

*Vino di grande sostanza e distinzione, caratterizzato dall'avvolgenza delle sensazioni da cui discende una grande affinità elettiva, in sede enogastronomica, con le carni bianche ed il prosciutto di S. Daniele. Il Friulano è uno straordinario vino bianco da tutto pasto ma non sfigura affatto nei classici accostamenti "da bianchi": primi piatti, pesce ed antipasti.*

