



CASALI MANIAGO



Friulano

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto:

Tocai friulano in purezza, 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 da viti di almeno 20 anni allerate a cappuccina secondo la tradizione dei Colli Orientali del Friuli.

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 per circa 3 mesi, 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.

