

Friulano

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Uve

Tocai Friulano.

Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

Vinificazione

Raggiunta la completa maturazione in vigneto, i grappoli d'uva vengono raccolti 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.

Maturazione

In cemento sur lies con periodiche risospensioni e quindi, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca bottigliera sotterranea nell'Azienda di famiglia.

Esame visivo

Colore giallo paglierino brillante con gradevoli riflessi verdolini

Esame olfattivo

Bouquet invitante con caratteristico sentore di fiori di acacia, timo, camomilla e frutta fragrante.

Esame gustativo

Sorso morbido e sapido, ricco di freschezza e mineralità che va a chiudere con la tipica nota lievemente amarognola di mandorla.

Abbinamenti

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.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio

Degustare fresco (12 °C).

