



CASALI
MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Friulano

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Trauben

Tocai Friulano.

Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung

Nachdem die Trauben im Weinberg vollständig ausgereift sind, werden sie geerntet und sofort zur Weinbereitung gebracht. Diese erfolgt durch sanftes Pressen und kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur (18 °C), um die Bildung der charakteristischen aromatischen Noten zu fördern.

Reifung

In Betontanks auf der Hefe gelagert, mit regelmäßigen Aufrührungen. Danach, nach der Abfüllung, in unserem fünfhundert Jahre alten unterirdischen Weinkeller in der Familienkellerei..

Visuelle Prüfung

Helles, glänzendes Strohgelb mit angenehmen grünlichen Reflexen.

Geruchsprobe

Einladendes Bouquet mit charakteristischen Noten von Akazienblüten, Thymian, Kamille und duftender Frucht.

Geschmacksprobe

Sanfter und salziger Schluck, reich an Frische und Mineralität, der mit der typischen leicht bitteren Note von Mandeln abschließt.

Paarungen

In der Gastronomie empfohlen, passt gut zu weißem Fleisch und San Daniele Schinken. Friulano ist ein außergewöhnlicher Alltagswein, der jedoch nicht in den klassischen Kombinationen für Weißweine wie Pasta, Fisch und Vorspeisen untergeht.

Langlebigkeit

Er erreicht den Höhepunkt seines Sortencharakters in den ersten zwei Jahren und kann problemlos über vier Jahre in der Flasche gelagert werden.

Service

Bei einer kühlen Temperatur genießen (12 °C).

