



## FRIULANO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal vitigno autoctono Tocai Friulano, vinificato in acciaio e affinato in legno, presenta un colore giallo luminoso. Il sapore è pieno con gradevole sentore di mandorla. Il vino si apre pieno, armonico e si chiude con buona persistenza.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



**VITIGNO:** 100% Tocai Friulano, vitigno autoctono

**TERRENO:** marne arenarie dette "Ponka"

**ALTITUDINE:** 100m slm

**DENSITA':** circa 3500 viti/ha -60 q/ha

**ALLEVAMENTO:** guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassetta



**VINIFICAZIONE:** leggera macerazione a freddo e pressatura soffice

**AFFINAMENTO:** botte grande di legno



**GRADAZIONE:** in base all'annata può variare da 13,5% a 14,5%

**T° DI SERVIZIO:** 10°-12°C



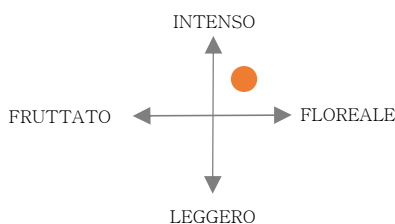
**OLFATTO:** Profumo delicato con bouquet di fiori di campo e mela verde



**GUSTO:** Al palato è pieno, intenso e vellutato con un finale di mandorla



**ABBINAMENTI:** Cibi europei: prosciutto crudo, vellutate, pesce e carni bianche  
Cibi internazionali: pollo tikka masala, tacos, fajitas



RICONOSCIMENTI

### FRIULANO 2023

- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★★★★
- SLOW WINE: menzione
- Gambero Rosso: 2 bicchieri

### FRIULANO 2022

- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★★★★

### FRIULANO 2021

- SLOW WINE: menzione
- GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

