



### Friulano Doc Friuli cl 75

Il Friulano, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno autoctono a bacca bianca tra le varietà i più coltivate in Friuli. E' dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

**Area di Produzione:** Friuli Venezia Giulia

**Vitigno:** Friulano in purezza 100%

**Età Impianto:** 5 – 10 anni

**Sistema di Allevamento:** Spalliera

**Vendemmia:** Vendemmia meccanizzata durante l'ultima decade di Settembre

**Resa per ettaro:** 100-120 q.li/Ha

**Caratteristiche:**

**Processo di Produzione**

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica con temperatura con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore e aspetto:** Giallo paglierino carico

**Bouquet:** Complesso e varietale con note di fiori di campo

**Gusto:** Asciutto, intenso, vellutato con retrogusto lieve di mandorla amara

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Suggerimenti d'uso:** Eccellente come aperitivo, abbinato ai formaggi freschi o ai primi piatti anche saporiti

**Da consumare entro:** Entro 18 mesi

**Calice raccomandato:** Tupilano.

