

FRIULANO

Il Friulano è un vitigno autoctono a bacca bianca del Friuli Venezia Giulia. E' un vitigno di origini antichissime, lo testimoniano documenti scritti oltre due secoli fa. Fino al 2007 era chiamato Tocai Friulano, poi fu cambiato il nome in Friulano per non creare confusione con il nome del vino ungherese Tokajj

Varietà dell'uva: 100% Friulano

Denominazione: Doc Friuli / Doc Friuli Grave

Tipo di vino: bianco secco

Zona di produzione: Passariano (UD)

Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto macera in pressa con le bucce per 12 ore. Dopo una pressatura soffice e successiva decantazione statica, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati e mantenuta ad una temperatura di 16°C.

Maturazione: sulle fecce fini con frequenti bâtonnage in vasche di acciaio inox per circa sei mesi

Imbottigliamento: 8 mesi dopo la vendemmia

Caratteristiche: giallo brillante con riflessi verdognoli, complesso bouquet floreale nel quale spicca la mandorla amara, ha un sapore armonico con una rinfrescante acidità

Abbinamenti: adatto con antipasti, prosciutto crudo, piatti di pasta, pesce, molluschi e formaggi giovani

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Grado alcolico: 13% (dipende dall'annata)

Acidità: 5.6 g/l (dipende dell'annata)

Residuo zuccherino: 0.3 g/l (dipende dall'annata)

