

FRIULANO

FRIULI COLLI ORIENTALI



NOME:	FRIULANO
DENOMINAZIONE:	Friuli Colli Orientali
UVE:	Friulano 100%
VIGNETO:	30 anni, con allevamento a doppio capovolto (Cappuccina)
TERRENO:	Marne e arenarie posto in fondovalle su terreni adiacenti al fiume Judrio.
VENDEMMIA:	2° settimana di settembre. Con selezione e raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	In bianco con leggera macerazione pellicolare. Pressatura soffice. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
MATURAZIONE:	In acciaio per 6 mesi sui propri lieviti
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 3 mesi
PRODUZIONE:	2000 bottiglie da 0.75l
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO:	Profumi intensi con sentori di mandorla amara. Note vegetali di sambuco ed erbe di campo, delicati fiori d'acacia
GUSTO:	Freschezza spiccata e buona struttura. Al palato risulta fruttato, sapido con lievi note vegetali. Ottima persistenza.
ABBINAMENTI:	Formaggi freschi e stagionati, salumi e primi piatti del territorio. Crostacei

Az. Agr. Casella Pasqualino

Via Pietro Zorutti, 7, 34070 Dolegna del Collio GO - PI: 02419020306 - [+39 348 3200639](tel:+393483200639) - info@vinicasella.com