

Friulano

orange



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Isonzo

UVE: Friulano 100%

DENOMINAZIONE: DOC Friuli - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot singolo e bilaterale

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 3.400 bottiglie

GRADAZIONE: 14% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: primi di ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata. Solitamente nel grappolo del friulano, raccogliendo l'uva verso ottobre, si formano alcuni acini che si presentano parzialmente disidratati simili all'uva passa (botrite nobile); gustandoli, si sprigiona una concentrazione di sapore ed aromi particolari molto intensi. La macerazione serve per estrarre grazie all'alcool questo concentrato.

VINIFICAZIONE: diraspatura, delle uve; fermentazione con lieviti indigeni; macerazione fermentativa del pigiato in tino tronco conico da 25 hl fino a fine fermentazione con il controllo della temperatura; separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale; conservazione del vino in botti da 25 hl di legno per 30 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5,4, solforosa totale 59ml/lt.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino dal colore oro intenso. Il suo profumo molto deciso con note di caramello, di miele, di frutta candita e la nocciola, avvolgente equilibrato di grande persistenza.

ABBINAMENTI: primi piatti a base di funghi, tartufo, formaggi erborinati, ravioli dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C