

Friulano 2017

Le radici del Friuli



VARIETÀ
Tocai Friulano 100%



VIGNETO
Esclusivamente dalla vigna "Cusins". 5.700 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 80 q.li/ha.



VENDEMMIA
Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE
Con pressatura soffice dell'uva appena raccolta, il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione si svolge con l'ausilio di lieviti selezionati ed a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



MATURAZIONE
Negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino carico.

Bouquet
Profumo di rosa, sentori di crema e mandorle.

Palato
Elegante e ben strutturato, dal caratteristico sapore di mandorle e fiori d'acacia.



La sua grande personalità e carattere gli permettono di esprimersi ad alti livelli sia fresco che maturo. È perfetto come aperitivo ed a tavola può spaziare dagli antipasti (salumi in genere) alle minestre, al pesce fino alle carni bianche.

Servire a 12-14 gradi.

GRADO ALC.
13%

ACIDITÀ
4,8 g/l

pH
3,57

ESTRATTO SECCO
19,7