

Friulano 2020

Le radici del Friuli



VARIETÀ Friulano 100%



VIGNETO Esclusivamente dalla vigna "Cusins", piantata nel 2003, con un'età media delle viti di 13 anni. 5,800 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 128 q/ha.



VENDEMMIA Il 9 settembre, durante le prime e più fresche ore del mattino. Raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica.



VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura e la pigiatura, l'uva viene delicatamente pressata. Ottenuta una prima pulizia del mosto tramite flottazione, procediamo con la fermentazione, che si svolge, con l'ausilio di lieviti selezionati, nel corso di 10 giorni in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 18-20°C.



ÉLEVAGE Per sette mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnages sino a fine dicembre, prima due volte al giorno e poi con scemante frequenza. A metà aprile procediamo con l'imbottigliamento, dopodiché il vino riposa per un mese prima di essere rilasciato.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 13-14°C)

Colore Giallo paglierino.

Bouquet Profumi di fiori d'acacia, pesca bianca, bacca di vaniglia, sambuco, pepe bianco, pistacchio, e sentori di litchi.

Palato Garbatamente sapido, equilibrato, e persistente. Note di ananas, curcuma, e mandorla.



ABBINAMENTI Abbinamento memorabile: Granchio, aneto e maionese su crostino al lardo di manzo di Arron Rhodes @ Gough's on Gough (Hong Kong, HK). Altrimenti, è perfetto accompagnato a salumi, minestre, e carni bianche.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 13,0%	Acidità tot. 5,1 g/l	Acido lattico 0,1 g/l	Acido malico 1,3 g/l
Acido tartarico 1,5 g/l	pH 3,3	Estratto secco 18,9	Glicerina 6,5 g/l
Zucchero res. 0,8 g/l	SO2 totale 87		