

FRIULANO 2022

Oggi chiamato Friulano, è il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità. Di buona struttura, con una armonica complessità fruttata e minerale, rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

Vigneto:

Classificazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Terroir:	Ponca (Argilla)
Esposizione:	S/E
Varietà:	100% Friulano
Allevamento:	Guyot
Produzione per ettaro:	60 quintali

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sette mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi

Dati analitici:

Alcol:	12,84%
Zucchero residuo:	0,4 g/l
Acidità totale:	5,58 g/l
Estratto secco:	19,3 g/l
Solforosa totale:	83 mg/l

Note sensoriali:

Colore: giallo canarino con bellissimi riflessi verdi.

Nase: ricco e multifaccettato caratterizzato da note floreali e citrini: si riconoscono fiori di oleandro, sambuco, accenni di rosa bianca e di pompelmo rosa.

Palato: pieno, fresco, sapido; evolve in una piacevole tannicità. Richiami di albicocca, kiwi, nespole, mandorla amara e una nota balsamica di malva.