



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



FRIULANO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Esprime al meglio questo vitigno autoctono che rappresenta il territorio più di qualunque altro. Olfatto caratterizzato da ottima tipicità con caldi ricordi di miele di tiglio, fiori bianchi e pera. Equilibrato al gusto, dove l'accattivante morbidezza viene bilanciata da sapidità e viva freschezza. Chiude con una sottile nota tipica di mandorla amara e marcata mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di insaccati. Insuperabile con il prosciutto crudo di S. Daniele, accompagna egregiamente anche i formaggi freschi e grassi.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.