



# **FRIULANO**

#### Denominazione

DOP Friuli Colli Orientali.

### Zona di Produzione

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli.

## Vitigno

Friulano

### Sistema di allevamento

Guyot e monocapovolto friulano.

# Epoca di Vendemmia

Settembre

#### Vinificazione

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata.

## **Gradazione Alcolica**

13% vol.

## Allergeni

Contiene solfiti

#### 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 sottilenota tipica di mandorla amara e marcata mineralità.

# Temperatura di servizio

 $10^{\circ}$  -  $12^{\circ}$  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.