

Friulano Liende

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Il Friulano Liende è una selezione delle migliori uve provenienti dai vitigni più vecchi e nobili; le diverse maturità e metodologie di vinificazione danno origine ad un prodotto dove si sposano perfettamente tradizione e modernità. Proprio per questo abbiamo deciso di imbottigliare un prodotto che possa diventare "Leggenda" ovvero "Liende".

Colore: Colore giallo paglierino intenso.

Profumo: Profumo potente, per certi versi cremoso con note di fiori bianchi e mela accompagnati dal tipico sentore di mandorla amara. Di ottima tempratura e struttura, unite ad una spiccata tipicità ed ottima beva.

Vitigno: Tocai Friulano 100%

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Giacitura: Vigneto situato a 150 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica

Anno d'impianto: 1975 / 1976 / 1979 / 1982

Primo anno di produzione: 2015

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Densità d'impianto: 3.000 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta con più passaggi di selezione dei grappoli.

Vinificazione: In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C. Una piccolissima parte fermenta in barrique.

Affianamento: Sosta 7 mesi sulle fecce fini in vasca d'acciaio e barrique, poi almeno 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.

🍷 Servire a 10-12° C in calice ampio



Vino bandiera del territorio; fiori d'acacia, pesca bianca, maggiorana e frutta secca. Vispo, sapido, dal finale ammandorlato. Salumi, torte salate, paste ripiene, pesci al forno, formaggi semigrassi. Splendido con il classico prosciutto di San Daniele DOP, ravioli alle erbe e ricotta affumicata, trota al cartoccio con olive e capperi, Montasio DOP.