

# Friulano



La varietà Friulano è coltivata da secoli in Friuli e si è così ben adattata al suo clima e suolo tanto da produrre vini dal carattere decisamente "territoriale" ad ogni annata. I nostri vigneti di Friulano hanno sempre confermato tale prerogativa rendendolo uno dei vini di punta della nostra produzione.

**Colore:** giallo paglierino vivace e brillante.

**Profumo:** ampio e armonico dal ricco bouquet.

**Gusto:** secco all'ingresso e nel finale, ben strutturato tuttavia morbido, carattere spiccato, in annata favorevole si ritrova un intenso e tipico retrogusto ammandorlato.

**Vitigno:** 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:** 1985.

**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 selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** in bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18° C.

**Affinamento:** sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.



Servire a 10-12° C  
in calice ampio.



Produzione annua:  
13.000 bott. da 0,75 l ca.  
200 / 250 bott. Magnum da 1,5 l ca.



Ottimo vino da aperitivo e antipasti magri, perfetto su prosciutto di S. Daniele, orzo e fagioli, frittata di erbe, minestre in brodo e asciutte, piatti a base di uova, di lumache e di pesce.