NÂTIF
FRIULANO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13% Vol.



VITIGNO

Friulano – *autoctono*
Allevato con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è 4.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano, segue una pigiatura soffice delle uve con lieve macerazione sulle bucce e successiva stabulazione a freddo del mosto per 4 giorni, la vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata.
Sosta fino ad imbottigliamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio, viene imbottigliata senza essere filtrata ed affina in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Delicate note olfattive di fiori bianchi, mandorla fresca e pera. Al palato è fresco e armonico, con una piacevole sapidità e un finale asciutto ed elegante.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Nâtif Friulano [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI