

FRIULANO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 / 14% Vol.



VITIGNO

Tocai 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 vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Sosta per 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Complesso e minerale, emergono ricordi delicati di pesca bianca, fieno e timo, sorso vispo e appagante piacevolmente ammandorlato sul finale.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

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

ABBINAMENTI

