

FRIULANO LIENDE

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

14 / 14.5% Vol.



VITIGNO

Tocai Friulano

Vigneti di età media che vanno oltre i 35 anni di età, allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è 3.000 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, una piccola parte della massa viene affinata in barrique, segue un successivo affinamento in bottiglia per almeno 1 anno prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Veste cristallina dalle tonalità dorate, profumo floreale e di scorze di agrumi con accennate note speziate. Al palato è morbido e avvolgente, sorso emozionante, brioso e dal finale lungo ed appagante.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

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

ABBINAMENTI

