

# FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

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.

Giallo paglierino vivace e brillante. Profumo ampio e armonico dal ricco bouquet. Gusto secco all’ingresso e nel finale, ben strutturato e tuttavia morbido, carattere spiccato, in annata favorevole si ritrova un intenso e tipico retrogusto ammandorlato.



VITIGNO	Friulano 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 150 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d’acciaio, poi almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in vendita
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. Biologico dalla vendemmia 2021
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
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	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