

# FRIULANO LIENDE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Il Friulano Liende lo otteniamo dalle migliori uve provenienti dai vitigni più vecchi e nobili; le diverse maturità e metodologie di vinificazione danno origine ad un prodotto dove si sposano perfettamente tradizione e modernità.

Proprio per questo abbiamo deciso di imbottigliare un prodotto che possa diventare “Leggenda” ovvero “Liende” in lingua friulana.

Colore giallo paglierino intenso. Profumo potente, per certi versi cremoso con note di fiori bianchi e mela accompagnati dal tipico sentore di mandorla amara. Di ottima temprata e struttura, unite ad una spiccata tipicità ed ottima beva.



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. Una piccolissima parte fermenta in barrique di rovere francese
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e una parte in barrique, poi almeno un anno in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1975 / 1976 / 1979 / 1982
Primo anno di produzione	2015
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