

FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO

Età vigneto: piantato nel 2001
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14,5%
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Condizione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: metà - fine settembre



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con riflessi verdi.
 Al naso denota sentori di mela, pera e frutta bianca.
 Al palato è ampio e vellutato con un'ottima freschezza.

ABBINAMENTO

Da servire con prosciutto di San Daniele, primi piatti delicati, pollo, pesce crudo e formaggi a media stagionatura.

PREMIAZIONI

- 2020:
- 90 pt Doctor Wine
- 2018:
- 4 Stars Vini Buoni d'Italia