



FRIULANO

VITIGNO: Friulano

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: Ottenuto mediante pressatura soffice immediatamente dopo l'arrivo in cantina. Dopo il riposo del mosto, è avviata la fermentazione a temperatura controllata.

COLORE: Giallo paglierino tendente al verdognolo

OLFATTO: La sua maggior qualità sta nel perfetto equilibrio all'olfatto che al palato: il suo profumo non è eccessivo, ma emerge sempre il mandorlo ed una sfumatura lontana di fiori di campo.

GUSTO: Si percepisce un gusto pieno e morbido che lo rende invitante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo vino da antipasti, al prosciutto crudo, salame ed insaccati in genere. Ideale con primi piatti leggeri, formaggi e uova.



GRAPE VARIETIES: *Friulano*

PRODUCTION ZONE: *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

FERMENTATION AND VINIFICATION: *The grapes are soft-pressed as soon as they reach the winery. After resting, the must ferments at a controlled temperature.*

COLOUR: *Straw yellow, tending towards a greenish or goldenyellow hue.*

OLFACTION: *Its best quality is its perfect balance on both the nose and palate: its perfume is never excessive, but it is always redolent of almond with delicate undertones of meadow flowers.*

TASTE: *An inviting, full and soft mouthfeel.*

SERVING TEMPERATURE: *8-9° C*

FOOD PAIRINGS: *An excellent wine for starters with cured ham, salami and cured meats in general. Ideal with light first course dishes, cheeses and eggs.*