



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Friulano

D.O.C. Friuli Grave

TIPO DI VINO: Bianco secco, Friuli Grave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio inox termocondizionate per 15-20 giorni a temperatura controllata da 16° a 20°C.

AFFINAMENTO: Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Di impatto piacevole, tipico fruttato e floreale.

SAPORE: Di corpo fruttato con un retrogusto garbato di mandorla.

ABBINAMENTO: Vino versatile, piatti delicati a base di pesce, carni bianche al forno, formaggi freschi, frittate alle erbe.

SERVIZIO: Alla temperatura di 11°-12°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ideale consumato fresco, ben conservato, al riparo dalla luce e sbalzi termici, mantiene la personalità per 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 Litri