



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Friulano

D.O.C. Friuli Grave

2018

UVE: Tocai friulano in purezza.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

VENDEMMIA: in epoca ottimale di maturazione avvenuta il 14 settembre.

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox per 20 giorni a temperatura controllata da +18° a +22° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

ALCOL: 13% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino chiaro brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: di impatto piacevole, tipico, fruttato e floreale.

SAPORE: di corpo, equilibrato con un retrogusto avvolgente di mandorla.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, con primi piatti a base di minestre di verdure, eccezionale con salumi e formaggi stagionati.

SERVIZIO: alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ideale consumato fresco, ben conservato aumenta di personalità e può durare 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri