

M^{maurizio} MariniG

Friulano



VITIGNO: 100% Friulano.

ZONA: DOC - Colli Orientali del Friuli.

NATURA DEL TERRENO: ponca (marna eocenica).

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 20/30 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale in cassetta, a settembre.

VINIFICAZIONE: la vinificazione avviene con una pressatura soffice delle uve. La successiva fermentazione del mosto e la maturazione del vino proseguono nelle stesse vasche di acciaio inox e/o cemento, a temperatura controllata. All'imbottigliamento segue un affinamento di 2 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

COLORE: giallo paglierino carico e brillante.

PROFUMO: fiori di campo e mandorla dolce.

GUSTO: secco, con aroma di albicocca, mandorla e mele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°- 12°C.

ABBINAMENTO: piatti di affettati misti, minestre e piatti a base di pesce.