

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: doppio Guyot capovolto e corto.

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. Dopo l'imbottigliamento, si esegue un affinamento di 2 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,50 % vol. circa

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.