

COL LIO FRIU LAN O



COLLIO FRIULANO

Varietà delle uve:
100% Tocai Friulano

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, diraspate e pressate. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio inox. Fino al marzo successivo, il vino rimane a contatto con le “fecce nobili” (sur lie) e successivamente viene preparato per l’imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Vino dal colore giallo paglierino, con profumi di mandorla amara e fiori di acacia.
In bocca è pieno, caldo e avvolgente, con sensazioni varietali tipiche.

Abbinamenti:

Prosciutto crudo di San Daniele, primi piatti come risotti o minestre a base di verdure. Ottimo anche come aperitivo (tipico in Friuli).