



# LE MONDE

## FRIULANO D.O.C.

Collezione Bianchi



**Vitigno:** Friulano

**Denominazione:** Doc Friuli

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.300 Piante/Ha

**Periodo di vendemmia:** Metà Settembre

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa a freddo 24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

**Invecchiamento potenziale:** 3-4 anni dalla produzione

**Grado alcolico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 10-12°C Circa

**Confezione:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

### COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi oro verde.

### PROFUMO

Bouquet delicato, è arricchito da note balsamiche e fiori di campo che contribuiscono a donare complessità.

### SAPORE

Al palato si rivela fresco, sapido e dinamico con un buon equilibrio.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è un buon protagonista anche a tavola. Gli abbinamenti più classici sono con minestre e primi piatti di mare, una grande sorpresa, il matrimonio con le cucine orientali.