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 10-12 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.