



# Friulano D.O.C.

**VITIGNO:** Friulano in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli Grave.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot,  
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 36 anni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di Agosto  
e prima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione prefermentativa a freddo  
48 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.

**COLORE:** Giallo paglierino intenso con riflessi oro verde.

**PROFUMO:** Fine, delicato, con note balsamiche e fiori  
di campo che contribuiscono a donare complessità.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 8-10°C.

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

## SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, sapido e dinamico con un buon equilibrio,  
frutto dell'ottima fusione tra freschezza e salinità.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con minestre,  
salumi e piatti di pesce saporiti.

Interessante il matrimonio con la cucina orientale.

