

FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO

Età vigneto: piantato nel 2001
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 13,5%
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: metà - fine settembre



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con riflessi verdi.
 Al naso denota sentori di mela, pera e frutta bianca.
 Al palato è ampio e vellutato con un'ottima freschezza.

ABBINAMENTO

Da servire con prosciutto di San Daniele, primi piatti delicati, pollo, pesce crudo e formaggi a media stagionatura.

PREMIAZIONI

- 2020:
- 90 pt Doctor Wine
- 2018:
- 4 Stars Vini Buoni d'Italia

