

FRIULANO

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:
Tocai 100%.

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot - Silvoz.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE:
raccolta delle uve meccanica, pressatura delle
bucce soffice, fermentazione di otto giorni in
vasche d'acciaio a temperatura controllata con
utilizzo di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE:
di colore giallo paglierino carico, cristallino,
denota al naso sentori fruttati, floreali, di fieno.
Di buona intensità olfattiva rivela una buona
persistenza. Vino di corpo, armonico, in bocca
è morbido sul palato e richiama nettamente le
sensazioni olfattive. La persistenza aromatica è
buona con retrogusto leggermente
ammandorlato.

ABBINAMENTO:
ottimo con qualsiasi tipo di antipasto e formag-
gi, meglio se di media stagionatura. Ideale anche
con primi come brodi o minestre. Si accompagna
con affettati in genere e con il nostro crudo
di San Daniele. Trova la sua massima espressione
con antipasti di pesce e specialmente con cros-
tacei, in qualsiasi momento del pasto.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

