FRIULANO D.O.C.
Friuli Colli Orientali

Vitigno: Friulano, vitigno autoctono

Lavorazione: le uve vengono raccolte di solito a metà settembre, per cogliere il giusto equilibrio tra freschezza e struttura. Dopo una pigiatura estremamente soffice ed una chiarifica statica fermentiamo il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, assieme ad un 5% di acini interi, provenienti dai grappoli più belli lasciati al sole durante l'ammostamento. Il vino è stato affinato sui lieviti per 5 mesi; la malolattica non è stata svolta

Durata: 5 anni

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: frutta stramatura e note di mandorla amara, fiori bianchi, camomilla e delicate note minerali di sottofondo

Sapore: grande equilibrio tra sapidità ed acidità, tannino appena percettibile sul palato, sensazioni di frutta matura con retrogusto minerale

Abbinamenti: vino robusto e versatile, sposa salumi e formaggi della tradizione friulana, ma anche primi invernali e secondi estivi

Az. Agr. Alessio Dorigo - Via Case Sparse Campo 1 - 33040 Premariacco - UD - Italia
T +39 0432 634161 - F +39 0432 634079 - Mobile +39 342 7433573
E: info@dorigowines.com - Website: www.dorigowines.com