

FRIULANO

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- 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. 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 I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: [INFO@DORIGOWINES.COM](mailto:info@dorigowines.com) - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM