

# FRIULANO

**D.O.C. Friuli Isonzo**

**temp. servizio:** 10/12°C

**tipi di chiusure:** tappo tradizionale

**capacità:** 750 ml

**uvaggio:** 100% uve Friulano

**origine vitigno:** Friuli (Autoctono)

**Note degustative:** Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo. Asciutto, fresco, morbido, vellutato, con netto sentore di mandorla amara, molto rotondo, di medio tenore alcolico e contenuta acidità.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 24°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte.

Travasamento del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 10 giorni. Travasamento e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

**Abbinamenti consigliati:** Per i friulani è evidentemente il vino per tutte le occasioni. Eccellente come aperitivo, da gustare in una sosta in osteria, è tradizionalmente associato ad altre due tipicità friulane: il formaggio Montasio e il prosciutto di San Daniele. È peraltro assolutamente perfetto con tutti i formaggi freschi e con i primi piatti.

**Varietal:** 100% Friulano

**Grape origin:** Friuli (autochthonous grape)

**Bottle types:** 750 ml

**Serving temperature:** 10/12°C

**Closure:** Traditional cork

**Tasting notes:** Straw-yellow colour tending towards greenish colour. This is a great wine: fine, delicate, with an intense fragrance reminiscent of wild flowers. Bone-dry, fresh, soft, velvety, with a clear hint of bitter almonds, very round, with medium alcohol content and little acidity.

**Vinification:** Grapes harvested at a temperature of 24°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Soft pressing. Cooling of the must at 15°C.

One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 10 days. Racking and refinement in stainless steel vats, where he remained for three months on its lees.

**Food pairing suggestions:**

For the Friulian people, this wine is great for all occasions. Excellent as an aperitif served during a stop at the tavern, this wine is traditionally associated with other two typical Friulian elements: Montasio cheese and San Daniele ham. It is also absolutely perfect with all kinds of fresh cheese and first courses.

**Satz:** 100% Friulano

**Herkunft des Weinstocks:** Friaul-Julisch Venetien (autochthon)

**Verfügbare Formate:** 750 ml

**Serviertemperatur:** 10/12°C

**Verschluss:** Traditioneller Korken

**Duft- Und Geschmacksnoten:**

Die Farbe ist strohgelb und neigt zu grünlich. Ein großer Wein: edel, delikat, der Duft ist intensiv und erinnert an die Wiesenblumen. Extra trocken, frisch, sanft, samtig mit starken Noten bittere Mandel, extrem rund, mittlerer Alkoholgehalt und verhaltener Säure.

**Vinifizierung:** Sofortiges Entrappen und Keltern im Traubenkeller, Weinlese bei 24°C. Weiche Pressung. Abkühlung des Mostes bis auf 15°C und Dekantierung über Nacht.

Abziehen des geklärten Mostes und Inokulierung mit selektierten Hefen. 10 Tage Gärung bei 18°C. Zum Ausbau in Edelstahltanks umgefüllt, wo bleibt drei Monate lang auf der Hefe.

**Empfohlene Speisen:** Für die Friauler ist er anscheinend der Wein für alle Anlässe. Ausgezeichnet als Aperitif, z.B. während einer Pause im Wirtshaus. Traditionell wird dieser Wein mit zwei typischen friaulischen Köstlichkeiten, Montasio-Käse und Rohschinken S. Daniele, in Verbindung gebracht. Weiterhin ist er ideal zu allen Sorten von Frischkäse und zu ersten Gängen.



i Feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07  
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07