

Friulano - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vino bianco secco della tradizione friulana noto storicamente come "Tocai". Il vitigno è tra i più rappresentativi della propria regione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma che ricorda il profumo della mandorla amara, salvia, fiori di sambuco e fieno di erba medica. Di sapore asciutto, morbido, pieno ed armonico.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:

Friulano (ex Tocai) 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Vigneti collocati esclusivamente in collina disposti su terrazze rivolte ad est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz corto; resa in uva 1,60 kg per ceppo.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. Resa di 70/80 q.li/ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

La raccolta avviene manualmente in cassetta in diverse epoche: ai primi di settembre una parte e dopo 10 giorni la restante.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice dell'uva intera. Un'aliquota viene anche macerata per alcune ore. Decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sui lieviti fino a marzo. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva.

ABBINAMENTI:

Si sposa con antipasti, pesci, lumache, ma anche carni bianche, insuperabile con il prosciutto crudo. Inoltre è il classico "Tajut" (bicchiere di vino) da bere in compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % VOL

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 G / L

ESTRATTO SECCO: 22 G / L

ZUCCHERI RIDUTTORI: 2 G / L

SOLFITI: 90 MG / L