



## Friulano

### DESCRIZIONE

Oggi chiamato Friulano, è il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità.

Di buona struttura, con una armonica complessità fruttata e minerale, rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara.



### DATI ANALITICI

<b>Alcool (% vol):</b>	13,50
<b>Zuccheri:</b>	secco
<b>Annata:</b>	2016

### LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1  
34071 Brazzano - Cormons (GO)  
Italy  
tel. +39 0481 60203  
fax +39 0481 630126  
P.IVA 00438150310  
e-mail: [info@liviofelluga.it](mailto:info@liviofelluga.it)

### SCHEDE TECNICHE

<b>Vitigno:</b>	Friulano
<b>Denominazione:</b>	Friuli Colli Orientali
<b>Designazione:</b>	D.O.C.
<b>Tipo di terreno:</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Varietà d'uva:</b>	Friulano
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Guyot
<b>Metodi di difesa:</b>	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato.
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Terza decade di settembre.
<b>Modalità di raccolta:</b>	Manuale

### Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

### Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

### Note sensoriali:

**Colore:** giallo pieno con affascinanti riflessi dorati e verdi

**Profumo:** complesso e articolato, con note di frutta gialla e mandorla dolce che si uniscono ad erbe mediterranee e pietra focaia; l'ampiezza e la lunghezza suggeriscono un vino di bel volume

**Gusto:** voluminoso e strutturato con sentori di pesca gialla che tende all'albicocca e richiami di erbe e peperone dolce; dal classico finale amaricante

### Abbinamenti:

Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

### Temperatura di servizio:

12 - 14°C