

FRIULANO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vino bianco secco dal profumo delicato con sentori di mandorla amara, leggermente vegetale da giovane, dopo un leggero affinamento in bottiglia assume spiccate sfumature di liquirizia e sambuco con un perfetto equilibrio tra l'olfatto e il palato.



UVE: 100% Friulano

VITIGNO: Vino bandiera della regione, è un vitigno autoctono del Friuli di origini antichissime, con documenti scritti che risalgono a oltre due secoli fa. (Vino completamente diverso dal Tokay ungherese, ottenuto dall'assemblaggio di uve Furmint, Hårzevelu e Muscat lunelu , il cui nome sta ad indicare una precisa area geografica.)

A causa di una sentenza della Corte Europea, il nome Tocai Friulano è stato perso ed è stato sostituito con il sinonimo "Friulano". Coltivato anche nel vicino Veneto, è soprattutto in Friuli che la varietà è alla base di un vino varietale al 100%.

SUPERFICIE VIGNETO: 1 Ha

ZONA DI PRODUZIONE: Albana di Prepotto Loc. "Tormunich" collina esposta a

TERRENO: Marno/Argilloso

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

RESA PER ETTARO: 40 HL

ANNO DI IMPIANTO: 1971

VIGNETO: inerbito – non irrigato

PERIODO DI RACCOLTA: seconda settimana di Settembre

RACCOLTA: a mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: diraspatura e criomacerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e parziale decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. Permanenza sui lieviti per circa...mesi.

AFFINAMENTO: in acciaio

PRODUZIONE: 5.300

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo si accompagna bene con antipasti, affettati, frittate, risotti alle erbe (ortiche, sclupit, urtiçòns,...)

TEMP. DI SERVIZIO: servire a 10°C

AZIENDA AGRICOLA
GRILLO 