



Friulano Isonzo 2018

Varietà: Friulano 100%
Tipologia: vino bianco secco
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormons (GO)
Natura del terreno: franco ghiaioso
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Epoca di vendemmia: inizio settembre
Gradazione alcolica: 13,07% vol
Acidità: 4,80 g/L
Zuccheri residui: 2,1 g/L
Fermentazione: lieviti selezionati, 12 giorni circa
Affinamento: per sei mesi sui lieviti. 100% botti acciaio.
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano. Una volta trasportate in cantina, le uve intere vengono sottoposte a pressatura soffice.

Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per 24 ore.

In seguito la fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata, mantenuta costante tra i 18 e i 20 °C, per una durata di circa due settimane.

L'affinamento in vasche d'acciaio ha una durata di 6 mesi durante i quali vengono praticati frequenti "battonage" per rimettere in sospensione i lieviti.

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo delicato e gentile, ricorda la frutta secca con una delicata nota di mandorla. Al palato si presenta di buon corpo e con una piacevole pastosità.

Accostamenti gastronomici

Accompagna bene antipasti, piatti di pesce ma anche zuppe e carni bianche. Particolarmente indicato ad accompagnare prosciutto crudo, anche quando leggermente affumicato. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10 – 12°C.

