



FRIULANO D.O.C. Friuli Colli Orientali

OBSAH ALKOHOLU: 14,00%

SLOŽENÍ: FRIULANO 100%
(dříve známé jako TOCAI FRIULANO)

METODA PĚSTOVÁNÍ: „krátký“ sylvoz,

OBLAST A POLOHA VINIC:
terasovité vinice v Roncu, se značným obsahem jílu v půdě,
orientované na východ. 70 / 80 q z hektaru

SKLIZEŇ:
ruční sběr do dřevěných košů ve dvou etapách. První
počátkem září, druhá po 10 dnech

VINIFIKACE:
lehké lisování celých hroznů, statická dekantace za studena,
fermentace při kontrolované teplotě. Podržení na
kvasinkách do března, lahvování následující jaro.

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:
slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky. Ve vůni
poznáme hořké mandle, šalvěj a bezové květy. Chuť suchá,
měkká, plná a vyvážená.
Vynikne s předkrmy, recepty z ryb, bílými masy,
nepřekonatelné ve spojení se sušenou šunkou (prosciutto
crudo). Teplota k servírování 12° C. Zbytkový cukr 2 g/l

