



Da uve di Tocai Friulano.

Uva viene raccolta manualmente.

Fermentazione avviene nelle botti di acciaio a temperatura controllata a 15-17 °C.

Viene imbottigliato nella primavera successiva.

Friulano

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino carico con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso, aromatico e persistente.

SAPORE: morbido, elegante e lievemente aromatico.

ALCOOL: 13,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4,6 g/l

CONSUMAZIONE: a 10 - 15°C

ABBINAMENTI: come aperitivo, antipasti, lumache minestre saporite, risotti, piatti di pesce e uova, aragosta arrosto, cozze saltate.