

Salariais



FRIULANO



FRIULI VENEZIA GIULIA



METÀ SETTEMBRE



10-12° C

FRIULANO

FRIULI DOC

Ideale con il prosciutto crudo San Daniele. Non disdegna l'abbinamento con il pesce di mare e i crostacei.

Colore: giallo paglierino dorato.

Profumo: ampio e complesso, con note floreali di tiglio e glicine, armonicamente unite a note delicate di mela, di agrumi, di albicocca e a sensazioni più balsamiche.

Sapore: elegante con un ottimo equilibrio acido e caratteristiche note di mandorla. In bocca rimane morbido e sapido, con un finale, persistente e fruttato.

DATI AGRONOMICI

Denominazione	Friuli DOC
Altitudine (s.l.m.)	150 metri
Suolo	Medio impasto
Sistema di allevamento	Mono-capovolto
Ceppi/ha	4000
Resa uva q.Li/ha	130

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Vinificazione	Fermentazione con lieviti selezionati
Affinamento	No
Maturazione	60 gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa uva in vino %	70%
Estratto secco (gr/lt)	21
Acidità totale (gr/lt)	5,9 ÷ 6,2
Ph	3,3 ÷ 3,5
Zuccheri residui (gr/lt)	4 ÷ 5
Alcol svolto	12,5% vol.

