

SCHEDA TECNICA

FRIULANO



Uve	Friulano
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso - Scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Sylvoz e Guyot
Piante per ettaro	Circa 3000 - 3500
Epoca di raccolta	Settembre
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 14-16 °C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	3 g/l
pH	3.40
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	10 – 12 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Aroma	Sentori di pesca bianca e mandorla
Gusto	Ampio, voluminoso, con un leggero retrogusto amarognolo dato dalla rusticità del vitigno
Abbinamento	Formaggi di breve e media stagionatura e prosciutto crudo di San Daniele

Contiene Solfiti
Vietato il consumo ai minorenni