



SIRCH



FRIULANO Friuli Colli Orientali _DOC



Elegante e beverino, possiede una personalità forte, un'armonica complessità fruttata e minerale e rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

Il Friulano è il vino più amato in Friuli Venezia Giulia: deriva dal Sauvignon-nasse, un vitigno oggi quasi scomparso, giunto in Friuli nella seconda metà dell'800 e proveniente dal Bordolese. Nel 1898 lo si ritrova come "Tokai del Friuli" a Tarcento e nel 1933 L'Italia vinicola ed agraria, dopo averlo degustato proprio a Cividale, lo inserì fra i vitigni nobili del Friuli, con campioni "degni veramente dell'appellativo di superiore". Fino al 2007 era conosciuto come Tocai Friulano e da allora il suo nome è Friulano.

Vitigno. Friulano

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18/20°C

Affinamento. A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Esame Organolettico.

Colore giallo paglierino con leggere sfumature verdognole

Profumo delicato, intenso e accattivante. Sentori di agrumi si fondono e impreziosiscono con note fruttate di albicocca e pera e con richiami di floreali di gelsomino, rosa antica e camomilla

Gusto avvolgente e complesso. Note di mela Golden matura, frutta secca e vaniglia si fondono con sentori balsamici di salvia e timo. Nel finale tipica nota tannica di mandorla e chiusura agrumata

Abbinamenti. Vino da aperitivo, si abbina perfettamente con affettati ed in particolare con il prosciutto San Daniele; si accompagna bene anche con il pesce, carni bianche e al forno.
Al top con i flan di verdure di stagione

Temperatura di servizio. 12/14° C