



# SIRCH



## FRIULANO TERLATO Friuli Colli Orientali. DOC

Fino al 2007 Tocai friulano e da allora solo Friulano, è il vino della tradizione e il più amato nel Friuli Venezia Giulia. Deriva dal Sauvignonasse, oggi quasi scomparso, un vitigno arrivato in Friuli Venezia Giulia a metà dell'800, proveniente dalla zona dei Bordeaux. Di forte personalità, possiede un'armonica complessità fruttata e minerale e rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara

**Uva.** Friulano

**Denominazione.** Friuli Colli Orientali DOC

**Terreno.** Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento.** Prevalentemente Guyot e Doppio capovolto

**Difesa fitosanitaria.** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**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

**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



---

SIRCH Società Agricola a Responsabilità Limitata  
33043 Cividale del Friuli (Ud) - Via Fornalis, 277/1  
Tel +39 0432 709835 Fax +39 0432 702564 - info@sirchwine.com  
www.sirchwine.com