



SIRCH



FRIULANO 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 dal bordolese. Di forte personalità, possiede un'armonica complessità fruttata e minerale e rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

Vitigno. Friulano

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot e Doppio Capovolto

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