



# 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 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

**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