

FRIULANO

ISONZO DEL FRIULI



CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1992		ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE 30 anni	
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE Farra d'Isonzo (Gorizia)		EPOCA E CONDUZIONE VENDEMMIA ultima decade di settembre, conduzione del raccolto manuale	
UVE Friulano 100%		MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE acciaio inox	
AFFINAMENTO in acciaio inox, e anfore in ceramica		LIEVITI IMPIEGATI selezionati	
TIPOLOGIA DEL TERRENO origine alluvionale, ghiaioso, argilloso.		TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 20°	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO cappuccina		DURATA DELLA FERMENTAZIONE 7-12 giorni	
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA 80 m s.l.m.			

Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi citrini e dal profumo intenso ed ampio. Ricorda, da giovane, fiori d'acacia e l'origine varietale. Il sapore è asciutto, pieno e caldo, leggermente amarognolo nel retrogusto, ricorda la mandorla, caratteristica tipica della varietà di provenienza.