









# **FRIULANO**

### Denominazione

DOP Friuli Colli Orientali

## Zona di Produzione

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

# Vitigno

Friulano

## Sistema di allevamento

Guyot e monocapovolto friulano

# Epoca di Vendemmia

Settembre

#### **Gradazione Alcolica**

13% vol.

## Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

# Note olfattive e gustative

Esprime al meglio questo vitigno autoctono che rappresenta il territorio più di qualunque altro. Olfatto caratterizzato da ottima tipicità con caldi ricordi di miele di tiglio, fiori bianchi e pera. Equilibrato al gusto, dove l'accattivante morbidezza viene bilanciata da sapidità e viva freschezza. Chiude con una sottile nota tipica di mandorla amara e marcata mineralità.

# Temperatura di servizio

10° - 12° C

# Abbinamenti

Vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di insaccati. Insuperabile con il prosciutto crudo di S. Daniele, accompagna egregiamente anche i formaggi freschi e grassi.

Azienda Agricola ALTÙRIS s.s.a.