



Friulano



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli,
DOC-Bereich Aquileia



REBSORTE

100% Friulano



ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden sanft gequetscht und schonend gepresst. Zur möglichst intakten Übertragung der sensorischen Typizität und Fruchtigkeit auf den Wein wird der Most bei Temperaturkontrolle (circa 18 °C) vergoren. Nach Abstich beendet der Wein die alkoholische Gärung im Edelstahltank.

FARBE

Strohgelb mit lebhaften, schillernden Reflexen.

BOUQUET

Delikat und fein, mit angenehmen Anklängen an Mandelblüten und Birnen.

GESCHMACK

Herbtrocken, elegant, guter Körper, zarter aromatischer Nachhall im erfreulich langen Finale.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10 – 12°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; der traditionelle leichte, frische Idealbegleiter zum täglichen Essen, dazu ausgezeichnet in Liaison mit Gemüseflans, Risotto mit Garnelen, delikaten Wurstwaren, Rotbarben "al cartoccio" und anderen Fischgerichten.