



FRIULANO

DESCRIZIONE Vino tipico friulano, varietà che in questa zona del Collio riesce esprimere i caratteri più nobili.

PROFUMO Gradevole che ricorda i fiori di campo, la frutta matura, la mandorla e la noce.

SAPORE Asciutto e morbido, di gradevole complessità con retrogusto ammandorlato.

ABBINAMENTI Tradizionale come aperitivo, si abbina bene al prosciutto crudo e agli insaccati in genere, al pesce, alle zuppe, carni bianche, formaggi.

Temperatura di servizio: 12°C



VITIGNO Tocai Friulano

DENOMINAZIONE Collio

PODERE Zegla

ANNATA 2006

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

RACCOLTA Manuale con accurata selezione, nella terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE Delicata diraspatura dell'uva, macerazione delle bucce per 6-12 ore, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 12 mesi.

DATI ANALITICI Alcool(% vol.) 14,9 - Acidità totale(g/l) 5,5

Vino che rispecchia la filosofia produttiva dell'azienda, esaltare la minerale sapidità del terroir, si apre lento per affascinare i più attenti ed esperti degustatori, possiede la gran dote della digeribilità/beva.

