

FRIULANO

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Vitigno:** Friulano
- Lavorazione:** l'uva è raccolta a mano a piena maturazione, selezionando solo i grappoli migliori; la pigiatura è sofficissima. Il mosto fermenta in barriques di rovere francese, nuove e di secondo passaggio; il vino resta sui lieviti fino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento. Per tutto il periodo dell'affinamento in legno (12 mesi) vengono effettuati 4 batonnage al mese. La malolattica è svolta al 100%
- Durata:** 10 anni e più
- Colore:** giallo oro brillante
- Profumo:** frutta tropicale stramatura, mandorla amara e fiori bianchi. In sottofondo, una delicata nota di vaniglia
- Sapore:** largo e morbido, sensazioni nette di mandorla e crema. Caldo e voluminoso, con una fitta trama di tannini dolci e setosi
- Abbinamenti:** questo è un vino importante, vuole piatti strutturati e ricchi. Risotto all'italiana o pasta, con sughi di pesce ma anche carni bianche e verdure. Regge molto bene le spezie più robuste

AZ. AGR. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: INFO@DORIGOWINES.COM - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM