Nadalutti

VIGNETI DEL FRIULI

FRIULANO

DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
ETÀ DEI VIGNETI	60 anni
TIPO DI TERRENO	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
SISTEMA DI ALLEVAMNETO	Cappuccina
METODO DI DIFESA	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
VENDEMMIA	Metà Settembre
MODALITA DI RACCOLTA	Manuale in piccole cassette
VINIFICAZIONE	L'uva viene delicatamete diraspata e sottoposta a pigiatura. Successivamnete viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi ed imbottigliato la primavera successiva.
NOTE SENSORIALI	
COLORE	Giallo paglierino
AROMA	Floreale e fruttato
GUSTO	Intenso, morbido, delicato, con accenni tipici di mandorla amara.
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo o accompagnato a formaggi freschi, prosciutto crudo, risotti alle erbe e carni bianche.
SERVIRE	10-12 °C

Società Agricola di Nadalutti Franco & C. S.S. Indirizzo: Casali Selva 9 • Orsaria • 33040 Premariacco (UD)
Tel.: 0432 720620 • Fax: 0432 757285 • Cell.: 347 2380922 • Email: info@nadalutti.biz • P.IVA: 00634560304