Friulano

DESCRIZIONE
Oggi chiamato Friulano, è il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità.
Di buona struttura, con una armonica complessità fruttata e minerale, rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Friulano
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Friulano
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Terza decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:
L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:
A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo pieno con affascinanti riflessi dorati e verdi

Profumo: elegante, intenso, accattivante. L espressione varietale di agrumi, foglia di pomodoro e mandorla è impreziosita da note fruttate di uva spina, albicocca, kiwi e pesca gialla con richiami floreali di fiori di limone, gelsomino, rosa antica e agrumati di bergamotto e scorza di cedro. Percezione aromatica quasi viscosa per intensità e struttura.

Gusto: avvolgente, complesso, vivace. Attacco morbido con freschezza crescente. Note di mela Golden matura, frutta secca e vaniglia si fondono a sentori balsamici di salvia e timo. Piacevole tannicità di struttura e buona persistenza con lieve nota tipica amaricante nel finale e retrogusto agrumato.

Abbinamenti:
Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Temperatura di servizio:
12 - 14°C

DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2017

LIVIO FELLUGA
via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it