Friulano 2020

Vino della tradizione friulana per antonomasia, dall'armonica complessità fruttata e minerale.

Friulano D.O.C. Friuli Colli Orientali 2020 – 13 % vol.

È il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità. Di buona struttura, dall'armonica complessità fruttata e minerale, può rivelare un caratteristico retrogusto di mandorla amara.
Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Friulano, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche. La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Giallo paglierino intenso con vivaci riflessi dorati.

Naso:
Molto intenso, fine e complesso. Sentori agrumati di pompelmo e di legno di cedro, si alternano a note balsamiche e mentolate, per proseguire in un crescendo di fragranze di zenzero e pepe bianco, che si fondono assieme a profumi di erbe aromatiche quali timo, alloro, rosmarino e sentori di macchia mediterranea.
Una intrigante mandorla amara accompagna le sensazioni di frutta bianca e gialla.

Palato:
Complesso, fresco e minerale. Si presenta fine, morbido e avvolgente con una intrigante sapidità integrata ad una grande freschezza. È nel complesso armonico, di grande struttura ed ottima persistenza. La corrispondenza con le note olfattive è evidente, al palato spiccano la speziatura dello zenzero e l'intrigo dello zafferano, accompagnati da un seducente finale ammandorlato.

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.

Friulano 2020

The traditional Friulian wine par excellence, with a strong personality and typicality. Well-structured, with harmonious fruity and mineral complexity, and a characteristic bitter almond aftertaste.

Our Friulano vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a unique tanginess and minerality.

The harvest took place during the month of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:
Intense straw yellow with lively golden hues.

Nose:
Very intense, subtle and complex. Citrusy hints of grapefruit and cedar wood alternate with balsamic and menthol notes, continuing in a crescendo of ginger and white pepper, which blend together with aromatic herbs such as thyme, laurel, rosemary and hints of Mediterranean scrub.
An intriguing note of bitter almonds accompanies the sensations of apples, pears, peaches and apricots.

Palate:
Complex, fresh and mineral. A subtle, smooth, enfolding entry with intriguing tanginess blending with great freshness. Overall, it is harmonious, well-structured and beautifully lingering.
Good clear correspondence with the aromas, marked ginger spiciness and intriguing hints of saffron on the palate, accompanied by a seductive almondy finish.

Food pairings:
Traditionally served as an aperitif, it pairs perfectly with cured ham, salami and sausages in general; it is also a pleasant accompaniment to fish dishes and fresh, full-fat cheeses.