



# FRIULANO 2018

## Identity Label

*Il Gallo, caparbio e determinato, da sempre un simbolo delle corti del Friuli*

*Friulano, come il nostro territorio*



**Denominazione** DOC Friuli Colli Orientali

**Uve** Tocai Friulano 100%

**Zona di produzione** Vigneti di Spessa e Ippis di Premariacco (Udine) esposizione S SE, 1.0 ha

**Natura del terreno** argilloso  
Ponca, caratteristica stratificazione di marne arenarie di origine eocenica  
250 mt slm

**Raccolta** a mano con selezione attenta dei grappoli;  
fine Settembre

**Impianto del vigneto** anno 1968  
sistema di allevamento a doppio capovolto  
3.700 viti/ha

**Produzione** 60 qli/ha

**Vinificazione** macerazione a freddo di 12 ore;  
fermentazione in tank di acciaio

**Maturazione & Affinamento** sui lieviti per 6 mesi con battonage settimanale  
90% acciaio e fino al 10% in barrique, con selezione di annate storiche.  
imbottigliamento e affinamento di 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica** 13.00% vol.

**Potenziale di invecchiamento** 10 anni

**Temperatura di servizio** 12° C

**Formati disponibili** 0.75 L ; 1.5 L

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Esame visivo** di colore giallo paglierino

**Esame olfattivo** mandorla tostata, pera matura, liquirizia e note agrumate

**Esame gustativo** morbido, caldo e di carattere