

la delizia

VITICOLTORI FRIULANI

FRIULI D.O.C. FRIULANO

VITIGNO:
100% Tocai

TERRENO:
sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:
ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE:
le uve conferite vengono diraspate, separando gli acini dai raspi, pigiate e pressate con pressatura soffice. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene fatto decantare e poi filtrare. Si procede con la fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione degli aromi e dei profumi naturali dell'uva. Il vino poi viene fatto affinare, stabilizzato ed infine imbottigliato.

COLORE:
giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

PROFUMO:
fine, delicato nelle sue note fruttate ed agrumate.

SAPORE:
morbido con un'equilibrata freschezza e sapidità, nel finale la caratteristica nota di mandorla amara.

ABBINAMENTI:
è il vino bianco friulano per eccellenza, perfetto per antipasti, insaccati, minestre, pesce e carni bianche anche elaborate. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10° - 12° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 12,5%vol
- residuo zuccherino: 3.00-5.00 g/l
- acidità totale: 4.00-6.00 g/l

DATI COMMERCIALI:

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

